N°1 - GENNAIO 2015 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

*Dal **1929** il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR

85 NUOVE RICETTE

LA TAVOLA DI GENNAIO

TANTI BUONI MINESTRONI

VERSATILE RISO PILAF

TUTTO IN UNA COCOTTE

IL PIATTO
Marbré di foie gras e zucca con gelatina di albicocche

Happy NEW YEAR!

GLI IMPERDIBILI MENU DI FINE ANNO

AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 8,00 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

Curée
Louise
CHAMPAGNE
POMMERY
Cuvée
Louise
2002
POMMERY
PRODUCT OF FRANCE

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti.
2 Torta al papavero con glassa al limone, dal nostro ricettario (pag. 108).
3 Pinzimonio di mela e verdure, di Davide Oldani (pag. 30).

Dice un adagio popolare che non si ingrassa da Natale a Capodanno, ma da Capodanno a Natale. Se le cose stanno così – e, credetemi, stanno proprio così – il periodo delle Feste è il momento ideale per "trasgredire", per scatenare e realizzare voglie e desideri da gourmet. Così ecco la proposta de *La Cucina Italiana* per non perdere l'occasione: un cenone di San Silvestro in stile buffet con sei ricette, tra cui allegri timballini al salmone e un festoso panettone gastronomico, per mangiare con saggezza ma non troppo, come sosteneva con ironia lo scrittore W. Somerset Maugham. Un protagonista di questi giorni di grandi pranzi è il foie gras. A tale cibo tipicamente francese (i cugini d'oltralpe detengono quasi l'80% della produzione mondiale), ma di antichissima origine, forse egizia, forse romana, dedichiamo il capitolo dei "Buoni prodotti" proponendolo in quattro ricette, tra cui una con il tartufo nero, nei ravioli, e tre variazioni da fare in velocità. E dopo il foie gras, il light con un approfondimento, anche da un punto di vista nutrizionistico, sulle cotture in cocotte, che è una sorta di casseruola in cui il calore si irraggia in maniera perfettamente uniforme: utilissime per preparare piatti che richiedono tempi molto lunghi, non alterano né il sapore né le proprietà degli ingredienti. Nella cocotte, che è ormai diventata un oggetto di design, si può cuocere di tutto (o quasi): noi l'abbiamo collaudata in sei ricette con carne, pesce, uova, verdura e frutta. Nelle pagine che seguono si parla anche di due classici intramontabili, il riso pilaf e il minestrone, quest'ultimo proposto nella versione classica e in tre varianti sorprendenti con pesce, ceci e canederli ai funghi; mentre il Consommé in crosta ci introduce nel ricettario dell'alta cucina a cui contribuisce anche l'excursus di Davide Oldani intorno alla mela. Non manca l'angolo vintage che rivisita, alleggerendolo, un dolce degli anni '30: la crema di caffè. E i nostri viaggi gastroculturali? Questa volta le mete sono due territori di nobile tradizione culinaria: il Veneto di Verona e Vicenza e l'Austria, ancora felix, di Salisburgo che ci offre un paio di straordinarie preparazioni di marca mitteleuropea. In totale 85 ricette ideate e collaudate sui nostri fornelli per un numero che vuole inaugurare il 2015 nel segno del gran gusto. Con tanti auguri di un felice Anno Nuovo.

Ettore Mocchetti

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Riccardo Lettieri, Beatrice Prada

Sommario GENNAIO 2015

IDEE

GIUSTI ADESSO *pag. 8*

BONTÀ SEMPLICI *pag. 18*

VUOI UN DRINK? *pag. 24*

SCELTI PER VOI *pag. 16*

SUGGESTIONI

A OGNUNO LA SUA COCOTTE *pag. 34*

SUBLIME FOIE GRAS *pag. 52*

IN VIAGGIO SALISBURGO *pag. 58*

ASPETTANDO L'ANNO NUOVO *pag. 38*

RICETTE

RAPIDAMENTE BUONI *pag. 70*

IL RICETTARIO ANTIPASTI *pag. 78*

IL RICETTARIO PRIMI *pag. 84*

LE RICETTE DELLA DOMENICA *pag. 116*

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 1 - Gennaio 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI - aprandoni@lacucinaitaliana.it

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI
cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, JACOPO MARIA BIANCHI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
EDOARDO BANFI, AURO BERNARDI, MICHELA BERNARDI, GIOIA BOCCADORO, LUIGI CARICATO, FULVIA CARMAGNINI, SAMANTA CORNAVIERA, GIULIA CUSUMANO, GIORGIO DONEGANI, AMBRA GIOVANOLI, GIANLUCA LADU, DAVIDE OLDANI, ILA MALÙ, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), VALENTINA VERCELLI

Per le foto
123RF, DAVIDE BASSOLI, MICHELE BELLA, MATTEO CARASSALE, FABRIZIO CIRFIERA, CHARLEY FAZIO, GIORGIO FILIPPINI, FOX EATING SKYR, GETTY IMAGES, ANTONIO GUARINO, LA CAMERA CHIARA, RICCARDO LETTIERI, ADRIANO MAFFEI, EROS DAMIANO MAURONER, DALIBOR MICHALCIK, OLYCOM, PANORAMA STOCK, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, JAHNS RAINER, MICHAEL ROULIER, SIME, CLAUDIO TAJOLI

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini *Direttore,*
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore. Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,*
Alessandra Cellina, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Marbré alla zucca e albicocche secche* (pag. 53)
Ricetta di Davide Brovelli - *Foto di* Claudio Tajoli

I MENU *di* GENNAIO

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

GOURMET

VEGETARIANO

FACILE

TRADIZIONALE

TUTTO PESCE

ESOTICO

BUFFET

FESTA IN FAMIGLIA

Peperoncini, lenticchie, capesante portano fortuna, benessere e soldi alla tavola di **Capodanno**. Per il gusto di augurare il meglio

A CURA DI EMMA COSTA

L'UVA

Chi ne mangia **12 ACINI** uno dietro l'altro allo scandire della *mezzanotte* avrà **365 GIORNI DI ABBONDANZA**.

LA MELAGRANA

Alcuni chicchi nello Champagne propiziano la **FECONDITÀ**. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 71*.

LE LENTICCHIE

PORTANO TANTI SOLDI quante se ne mangiano. Vero o no, sono **DIECI MILIONI** di chili quelle messe in tavola lo scorso Capodanno. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 42, 87*.

È il momento di

ARANCE	FINOCCHI
POMPELMI	SCORZONE
BARBABIETOLE	SPINACI
BROCCOLI	NASELLI
CARCIOFI	SARDINE
CARDI	TRIGLIE

LA CAPASANTA

È la *conchiglia del pellegrino*, **BENAUGURANTE** per il viaggio nel nuovo anno. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 43*.

LA VERZA

Le prime banconote da 2 dollari, del 1862, avevano un disegno simile alle increspature delle foglie di cavolo. *Chi lo mangia al Cenone* avrà **UN ANNO DA PAPERONI**. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 65, 72, 93, 98*.

I PEPERONCINI

Scacciano la *cattiva sorte*. Con le varietà come il diavolicchio di Diamante (nella foto) si **DECORANO** tavole fortunate.

Fotografie di 123RF, La Camera Chiara/Stockfood

MILANO
17-20
GENNAIO

ESEMPI DI BELLO STILE

Oltre ad *arredi, illuminazione, viaggi, hobby, lavoro, bambini, wellness, sport, abbigliamento*... fra gli argomenti di **HOMI**, *Il salone degli stili di vita* che si tiene presso la Fiera Rho Milano, ci sono anche **TAVOLA** e **CUCINA**. Per operatori professionali.
www.homimilano.com

Dove ANDARE

Sugli sci con gli chef, poi tutti a pranzo in rifugio. In piazza per acquistare **arance** che fanno bene alla salute e alla ricerca. In una cittadina con magnifici bastioni a gustare la **trippa**

A CURA DI EMMA COSTA

TRIPPA PER TUTTI

15-18 GENNAIO
A PIZZIGHETTONE
NELLA CERCHIA MURARIA MEDIEVALE DELLA BELLA CITTADINA CREMONESE, AL CALDO DEI CAMINI DELLE CASEMATTE, IL LIONS CLUB ORGANIZZA *LA TRÌPA DE SAN BASIÀN*. CHI NON AMA QUESTO CIBO, TROVA MOLTE ALTRE SPECIALITÀ. IL RICAVATO ANDRÀ IN BENEFICENZA PER PROGETTI DEL TERRITORIO.
www.lionspizzighettone.it

VAL BADIA
18-23
GENNAIO

SULLE VETTE DEL GUSTO

Per una settimana la **CHEF'S CUP SÜDTIROL** nelle Dolomiti vede cuochi di tutto il mondo impegnarsi sportivamente e professionalmente per condividere col pubblico gare di sci, pranzi in rifugio, corsi di cucina, cene stellate. www.chefscup.it

LE ARANCE PIÙ BUONE

Con un contributo minimo di 9 euro **VENERDÌ 30 GENNAIO** davanti a 563 scuole **E SABATO 31** in 1750 piazze si riceve una reticella da 2,5 kg di arance rosse. Il contributo serve a finanziare AIRC, l'Associazione italiana per la ricerca sul cancro.
www.airc.it

DAI FRANTOI ALLE FRITTURE

A Palazzo delle Stelline per il quarto anno si tiene **OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL**. Dietologi, nutrizionisti, biochimici e cuochi, ma anche atleti e stilisti, parlano dell'apprezzato condimento. E del tema trainante di questa edizione: *L'olio alimenta l'eros*. www.olioofficina.com

MILANO
22-24
GENNAIO

LEGGERE *con gusto*

Artusi dalla voce di un sommo attore e in una piccola antologia di ricette. Un libro sull'impegno di **SCEGLIERE IL BIO**. Un ricettario stellato senza glutine

A CURA DI ANGELA ODONE

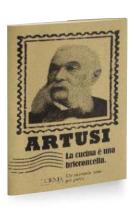
Sono dodici gli chef stellati che hanno raccolto la sfida di Monica Ranzi, la mamma di un ragazzo celiaco. Ciascuno presenta i suoi tre piatti più famosi, ma per l'occasione ricreati senza glutine. Un segno di civiltà, di rispetto e di accoglienza per il prossimo, come racconta Paola Ricas nelle prime pagine. Il libro è arricchito da preziosi e interessanti approfondimenti nutrizionistici del dott. Giorgio Donegani. ***"Gluten free d'autore"***, *Ed. Gribaudo, www.feltrinellieditore.it/gribaudo/ 26 euro*

48 RICETTE GLUTEN FREE SUDDIVISE IN 12 MENU

STORIE DI ULIVI, UOMINI E API

Racconti di uomini e donne che hanno scelto di impegnarsi quotidianamente producendo in modo biologico. Per sostenere un'idea, fatta di lotte, di qualche sconfitta e molte vittorie. ***"I semi di mille rivoluzioni"***, *Lucio Cavazzoni, Gaia De Pascale, Ponte alle Grazie, www.ponteallegrazie.it 13,50 euro*

UN GOLOSO AUDIOLIBRO

Un cofanetto di due cd in cui il grande attore Paolo Poli legge la bibbia della nostra cultura gastronomica, testo sempre attualissimo. Luisanna Messeri, curatrice della collana, racconta la genealogia del libro. C'è anche un intervento dello chef Fulvio Pierangelini. ***"Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli"***, *Ed. Emons:audiolibri, www.emonsaudiolibri.it 19,90 euro*

DA RISPEDIRE AL MITTENTE

Una raccolta fatta di ventuno ricette, tratte dall'opera di Pellegrino Artusi. Di fianco a ogni ricetta pagine bianche per scrivere note o personali interpretazioni. Potete rispedire il libretto all'editore, magari i consigli verranno inseriti nelle prossime edizioni, così come fece l'Artusi per il suo capolavoro. ***"Artusi, la cucina è una bricconcella"***, *L'Orma Editore, www.lormaeditore.it 5 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

PIACERI *di* CANTINA

Sono i rossi i protagonisti del momento. Quelli **CORPOSI** e di buona struttura, giusti per primi piatti sostanziosi e secondi di carne o per tenere compagnia la sera davanti a un caminetto acceso

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Uno spumeggiante Lambrusco per il cotechino, due rossi dal cuore d'Italia per ricette rustiche e saporite, un bianco abruzzese da provare con zuppe e stufati di mare

Emilia

LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO 2014
CANTINA DI S. CROCE

Fedele alla tradizione con la sua beverina e vivace leggerezza, il Lambrusco sa essere ormai anche un vino fine e moderno. Quello di Sorbara nel Modenese è il più pregiato: spuma rosa ciclamino, profumo con intense note di frutta fresca e di viola, mentre il sapore è secco, avvolto da una piacevole nota acidula. Un classico con i salumi e i bolliti. Entusiasmante e nuovo con fritture di pesce.

S. Croce di Carpi (MO), tel. 059664007, www.cantinasantacroce.it 5 euro

Toscana

MORELLINO DI SCANSANO 2013
ERIK BANTI

Il Morellino è un vino rosso semplice, nato nel cuore delle colline maremmane per annaffiare i pasti frugali dei contadini. È diventato in anni recenti una star internazionale grazie a vignaioli come Erik Banti, che con pionieristica passione ne ha trasformato il carattere rustico in amabili pregi. Lievemente fruttato, asciutto, corposo ed equilibrato, è ottimo, a 18 °C, con paste fatte in casa al ragù e con carni alla griglia.

Scansano (GR), tel. 0564508006, www.erikbanti.com 8,50 euro

Umbria

"POGGIO BELVEDERE" 2012 UMBRIA ROSSO
ARNALDO CAPRAI

Per chi ama il lato familiare e raccolto dell'Umbria, oltre al potente Sagrantino, ecco un rosso morbido e scorrevole, prodotto da un'azienda che ha saputo ammodernarsi con sensibilità, valorizzando al massimo il carattere del territorio. Ottenuto da uve sangiovese con una piccola parte di ciliegiolo, è molto versatile e si può servire, sui 18 °C con carni rosse e formaggi stagionati.

Montefalco (PG), tel. 0742378802, www.arnaldocaprai.it 6,50 euro

Abruzzo

"PALIO" 2014
PECORINO TERRE DI CHIETI
CITRA

Gli antichi Greci portarono in Italia un'uva dolce che risultò particolarmente gradita alle pecore durante la transumanza autunnale: fu così chiamata pecorino. Oggi da quell'uva si trae un vino dal colore paglierino tenue, dai profumi fioriti e tropicali, dal sapore pieno e di lunga persistenza. Servito a 12-14 °C, è eccellente come aperitivo oppure abbinato con pesci in umido e carni bianche.

Ortona (CH), tel. 0859031342, www.citra.it 7,50 euro

Fotografia di Antonio Guarino, Fabrizio Cirfiera

ETICHETTE D'ECCEZIONE

Il prestigio del Piemonte vinicolo in una etichetta per le grandi occasioni. Il Passito di Pantelleria in una sua memorabile espressione

BAROLO "FRANCIA" 2010
CONTERNO

Il non plus ultra del Barolo: austero di grande levatura, con profumi di viola e rosa appassita, sapore pieno, nervosa freschezza e tannini finissimi. Si serve sui 18-20 °C con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Monforte d'Alba (CN), tel. 017378221, www.conterno.it 80 euro

"BEN RYÉ" 2008 PASSITO DI PANTELLERIA
EDIZIONE LIMITATA DONNAFUGATA

Questo vino dolce naturale che tutto il mondo ci invidia è un fuoco d'artificio di aromi di frutta secca e note freschissime. Viene proposto ora, dopo lungo affinamento, in un'esclusiva edizione del 2008: annata magnifica per Pantelleria, che ne mette in luce tutto il fascino. Pantelleria (TP), tel. 0923915649, www.donnafugata.it 68 euro

DA NON PERDERE

Dal Nordest alla Puglia quattro vini che rappresentano le sfumature più tipiche delle loro terre d'origine

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2006
TRABUCCHI D'ILLASI

Dalle stesse uve a bacca rossa dell'Amarone, fatte appassire sui graticci da settembre a marzo, nasce questo passito dolce, tra i più eleganti d'Italia: inconfondibile per il suo colore granato impenetrabile, ha aromi di more, di viole e di liquirizia. Il sapore è molto morbido, mirabilmente bilanciato dalla freschezza che netta il palato dalle note più zuccherine. Va degustato tra 16 e 18 °C, da solo o con dolci al cioccolato. Illasi (VR), tel. 0457833233, www.trabucchidillasi.it 39 euro

SCHIOPPETTINO FRIULI COLLI ORIENTALI 2012
MARINA DANIELI

Sorprende per lo straordinario rapporto tra la qualità e il prezzo questa piacevole interpretazione dello schioppettino, uno dei più antichi vitigni del Friuli, conosciuto fin dal XIII secolo anche con il nome di ribolla nera. Con i suoi profumi di frutti di bosco, il sapore rotondo e lievemente tannico, completa a meraviglia un tagliere di formaggi friulani come il Latteria o maiale allo spiedo. Si serve a 16-18 °C, ma è buono anche più fresco. Buttrio (UD), tel. 0432673283, www.marinadanieli.com 7,90 euro

"MIRUM" 2012
VERDICCHIO DI MATELICA
RISERVA LA MONACESCA

Grazie a una maturazione delle uve un po' più lunga del normale, questo Verdicchio guadagna una pienezza fuori del comune e grande carattere. Ha ampi sentori di mandorle tostate, cedro, miele e crosta di pane. In bocca è un'esplosione di potenza ed equilibrio, con un sapore profondo e opulento. Si serve sui 12 °C, con antipasti a base di salumi affumicati e con formaggi stagionati. Potenza Picena (MC), tel. 0733672641, www.monacesca.it 20 euro

"NERO" 2010
SALENTO ROSSO
CONTI ZECCA

Radicati nel Salento da cinque secoli, i Conti Zecca hanno saputo infondere lo spirito della loro terra in un vino che è l'emblema della valorizzazione del patrimonio autoctono in chiave moderna: pugliese Negroamaro con una parte di Cabernet Sauvignon, per rosso intenso, dalle note di vaniglia e liquirizia, molto corposo e ben strutturato. Ideale a 18 °C con primi piatti con sughi di selvaggina e carni arrostite. Leverano (LE), tel. 0832925613, www.contizecca.it 28 euro

ISPIRAZIONE ORIENTALE

Ha un ricco bordo d'oro zecchino il piatto **ORO NERO** di **RICHARD GINORI**.
Con simboli giapponesi e forma Vecchio Ginori creata dalla Casa nel 1740. € 144, www.richardginori1735.com

INCANTEVOLE RAMAGE

Soffiati a bocca e con lo stelo tirato a mano, i calici di **La.Ca.De.Mi.** si ispirano ai rami di corallo.
Lavabili in lavastoviglie.
Design di Baly Hinter Wipflinger, da € 18 a 35 cad. per ordinazioni minime di 6 uguali: tel. 3497135509

Nuovo filone d'ORO

In tavola e in cucina il **prezioso metallo** gioca con *luccicanti effetti* decorativi

A CURA DI GIOIA BOCCADORO

ALGIDO SPLENDORE

Ha la maniglia lavorata come un bijou e il logo di *Swarovski* il frigorifero **GOLDEN FAB** di **SMEG**, con i ripiani di cristallo.
€ 2495, www.smeg.it

COFFEE BREAK DI LUSSO

È un gioiello di stile il servizio da caffè **STAMBUL**, in porcellana, della **MANIFATTURA KPM** di Berlino.
Design di Wolf Karnagel, 1967, € 1200, distribuito da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it

Bontà semplici per PICCOLI *buongustai*

Un imprenditore napoletano ha creato un marchio di qualità **PER L'INFANZIA.** Perché crede che ad amare il buon cibo si inizi *da bambini*

TESTO SIMONA PARINI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE

"Da sempre il buon cibo è la mia passione e punto sulla genuinità", dice **Dario Meo**, fondatore meno di un anno fa di **Galameo**, *marchio campano di prodotti alimentari realizzati in maniera artigianale per i gusti semplici dei bambini*. "Seleziono le materie prime con i miei collaboratori e creo personalmente le formule dei prodotti". Nascono così, in un forno in provincia di Avellino, i biscotti per la prima buona abitudine della giornata, la colazione: impastati senza conservanti, additivi e aromi artificiali. L'olio di palma è bandito. E sono fatti per continuare a mangiar sano *Il Sugo*, passata prodotta a Napoli con pomodori italiani appena raccolti, e la pasta di semola integrale al 100% per i piccoli consumatori di Galameo.

DOVE TROVARE GALAMEO
Via Brombeis 15, Napoli, tel. 0810606007, www.galameo.it

DARIO MEO, sopra, ha creato anche una linea di contenitori per la pasta e i biscotti a forma di secchiello, da riutilizzare per i giochi dei bambini. Piace anche ai grandi la *Galamella*, crema di nocciole e olio extravergine di oliva, mentre è in arrivo una nuova produzione di snack salati.

Tupperware®
CROISSANT
PARTY
la festa è in cucina!
www.tupperware.it
You
Tube
800-821053

Le nuove star del GUSTO

Sempre più curate nei dettagli, attente alle nuove tecnologie e alla salute. **ALLEATE INSEPARABILI** di ogni appassionato di cucina

A CURA DI
ANGELA ODONE ED EMMA COSTA

LINEA "ULTIMA"
Ha un sistema di controllo del vapore: regolando l'apertura del coperchio, in vetro e acciaio inox, il vapore condensato scorre direttamente all'interno della casseruola. Da 44,90 euro www.tescomaonline.com

Fondo a triplo strato per una perfetta diffusione del calore

CHE COSA BOLLE IN PENTOLA? SCEGLIETE QUELLA GIUSTA

Tutti i materiali: innovativi, tradizionali, ultraresistenti, preziosi e anche belli

Per cucinare in leggerezza
Non è necessario aggiungere acqua o condimenti. Per ogni tipo di piano cottura. Da € 150 www.tupperware.it

Doppia perfezione
B.double round è formata da due pezzi, da usare singolarmente oppure in coppia in forno. € 199 www.berndesitalia.com

Con cestello a vapore
Casseruola a due manici in trilamina e coperchio in acciaio inox. Il diametro è di 26 cm. € 210 www.alessi.com

Con Tastebook ricette, rubriche e spazio per appunti

Padella e ricettario
La nuova linea *My Cucina* è dedicata agli strumenti indispensabili: padella, saltapasta e tortiera. Da € 39,90 www.ballarini.it

Antigraffio
Il triplo strato e il rivestimento interno di ARTECH®STONE rende le pentole più longeve. Da € 29,75 www.moneta.it

In ghisa smaltata
Per una cottura uniforme e delicata, sia arrosto, sia in umido. Il coperchio diventa griglia. Da € 175 www.kitchenaid.it

Estetica e professionalità
Antiaderenti, resistenti e facili da pulire, sono così i 5 pezzi della batteria Madame Terracotta Aeternum. € 79,90 www.bialetti.it

Elegante set completo
È composto da 8 pezzi di pentole di rame, ad alto spessore (2,5 mm), stagnate. Prezzo su richiesta. www.officinegullo.com

Un vero gioiello
Tutta la serie Swiss Diamond è realizzata con un rivestimento fatto di polvere di diamante. Vanno anche in forno. Da € 124 www.kunzi.it

Con microparticelle minerali
Bistecchiere, padelle e casseruole in alluminio spesso 7 mm con rivestimento Hard Stone. Da € 51 www.risoli.com

Tajine in argilla naturale
Forma essenziale, dal fuoco alla tavola, in tre colori, rosso mattone, tortora e nero antracite. € 99,90 www.wald.it

Tecnologia tedesca, gusto mediterraneo
Le casseruole e i tegami della gamma *Concerto* hanno bordi ampi, manici robusti e fondo in TransTherm®. Da € 89,95 www.wmf.it

Fotografie di 123RF, M. Roulier, E. Mauroner, A. Maffei, Dalibor Michalcik

Piccole cose a cui fare attenzione quando si comprano pentole. Chi è allergico al nichel non lo trova in quelle d'acciaio col marchio Inox 18/c. L'alluminio gastronomico per legge deve essere in lega oltre il 99%; quello anodizzato ha uno strato di ossido che lo isola dal contatto col cibo. Dal 2015 gli antiaderenti non devono più contenere PFOA, l'acido incolpato di produrre sostanze cancerogene quando è portato ad alte temperature.

QUESTIONI ROVENTI

Molto della riuscita delle ricette e della conservazione dei gusti e delle proprietà degli alimenti dipende dal modo con cui le pentole diffondono e conservano il calore, facoltà insita nei materiali di cui sono fatte.

LE ANTIADERENTI
I rivestimenti polimerici (Teflon e simili) e ceramici rilasciano calore uniforme: i ceramici in modo più veloce. Molto dipende però dal materiale e dallo spessore delle pentole. I rivestimenti polimerici non vanno mai scaldati a vuoto: si rovinano e possono rilasciare sostanze volatili nocive.

DI RAME
Si scaldano in modo rapido e ben diffuso. Affinché a contatto col cibo non sviluppino ossido di rame, tossico, devono avere un rivestimento: il più comune è di stagno, ma alle alte temperature diventa tenero e facile da rovinare, meglio di ceramica o di acciaio.

DI ACCIAIO
Il calore non si distribuisce in modo uniforme e il cibo in certi punti brucia: rendono al meglio con bolliture e ricette in umido. Un triplo fondo, che ne contiene uno di alluminio, favorisce la diffusione omogenea del calore.

DI TERRACOTTA E PIETRA
Adatte a cotture lunghe, assorbono e rilasciano il calore lentamente. La porosità trattiene gli odori ed è meglio usarle sempre per gli stessi piatti. Quelle di terracotta vengono smaltate ed è bene controllare che le vernici non contengano sostanze nocive.

Comperare pentole e padelle di buona fattura è un piccolo investimento: attenti ai nemici. Il sale intacca l'acciaio: versarlo sul cibo o quando l'acqua bolle, mescolando fino a che è sciolto. Gli acidi corrodono l'alluminio: evitare aceto e limone, anche nei detersivi, e pomodori. La fiamma nuoce a terracotta e pietra se prima dell'uso non si eseguono le istruzioni dei produttori. No a coltelli e strumenti abrasivi con gli antiaderenti. L'acqua è nemica di ferro e ghisa, da pulire con carta morbida e assorbente.

FERRO SENZA FUOCO

CHI PASSA ALL'INDUZIONE si chiede quali pentole possano ancora andare bene. Con la piastra funzionano quelle che hanno ferro nel fondo. Come saperlo? Usando un piccolo magnete e controllando se resta attaccato. E per quelle senza ferro? Si vendono degli appositi dischi di quel metallo, da inserire fra pentole e piastra. E chi ne compra di nuove, controlli che, sempre sul fondo, ci sia la scritta induzione e il suo simbolo a spirale.

LE PENTOLE Dall'alto, Alessi, Officine Gullo, Tescoma, Wald.

NUOVE IDEE *nel bicchiere*

Alcolico e non. Un famoso aperitivo rivisitato con l'amarognolo della birra e un **MANGIA-E-BEVI** tutto frutta nella proposta di due tra i più creativi mixologist di Milano

TESTI LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **21 novembre***

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere del Beer Americano LSA International.

Ringraziamo Edoardo Banfi per la realizzazione del Beer Americano.

ORIGINI NOSTRANE
Grande aperitivo, l'Americano è italianissimo malgrado il nome, forse un omaggio ai successi statunitensi anni '30 del pugile Primo Carnera.

PROFUMATO
La dolcezza degli sciroppi è ben bilanciata dall'acidità dei frutti rossi e del frutto della passione.

BEER AMERICANO

Tommaso Cecca del Café Trussardi Milano

Ingredienti per 1 cocktail
***4 cl** Carpano Antica Formula – **4 cl** Campari*
birra artigianale piuttosto corposa tipo ale
scorza di arancia – cubetti di ghiaccio

Versate nel bicchiere 4-5 cubetti di ghiaccio, il Carpano e il Campari, che costituiscono la base del cocktail, e mescolate per qualche secondo. Montate la birra con un montalatte per 8 secondi ottenendo una schiuma densa. Completate il drink con la schiuma della birra. Decorate con una scorza di arancia.

SECRET GARDEN

Patrick Greco del Bulgari Hotel Milano

Ingredienti per 1 cocktail
***15 cl** succo di mango – **15 cl** succo di cranberry*
***5 cl** sciroppo di frutto della passione*
***5** more – **6** lamponi – cubetti di ghiaccio*

Versate 4 more e 4 lamponi nel bicchiere del frullatore con gli altri ingredienti e 7-8 cubetti di ghiaccio. Frullate fino a ottenere uno smoothie: la consistenza è giusta se la cannuccia resta in piedi al centro del bicchiere. Versate in un bicchiere da bibita e decorate con i frutti rossi rimasti, infilzati su uno stecchino.

*Una soffice ghirlanda di pan brioche ricca di dolcezza ed eleganti decorazioni **PANEANGELI**, da servire accompagnata ad una buona tazza di tè, per riscaldare e riempire di magia, i pomeriggi d'inverno.*

Dolci pause

Una ricetta pensata per regalarvi una pausa di grande bontà e allegria, da vivere in compagnia dei vostri cari. Un raffinato bouquet di rose in **pasta di zucchero**, golosi ciuffetti al caramello e una **ghiaccia reale perfetta**, donano un tocco magico a questo dolce morbido e lievitato, trasformando una semplice merenda, in qualcosa di speciale. Con le decorazioni ***PANEANGELI***, belle da vedere e buone da gustare, arricchirete in pochi gesti, ogni vostra preparazione dolce. Inoltre, grazie alla complicità dei più fedeli alleati, come il lievito e le gocce di cioccolato, il successo è assicurato! Questa è la magia ***PANEANGELI***!

I TUOI ALLEATI IN QUESTA RICETTA

LIEVITO DI BIRRA MASTRO FORNAIO
Pratico da utilizzare, non serve scioglierlo, nè riattivarlo in acqua. Questo lievito di birra disidratato è indicato per realizzare preparazioni dolci e salate ben lievitate.

1

2

3

4

5

6

GHIRLANDA DOLCE CON COMPOSTA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g farina 0 - 310 g latte - 150 g burro morbido - 125 g Gocce di cioccolato *PANEANGELI* - 100 g semola rimacinata - 100 g zucchero semolato - 15 g Lievito di birra Mastro Fornaio *PANEANGELI* - 5 g sale - 4 tuorli + 2 uova intere

Per la salsa: 250 g lamponi - 125 g zucchero semolato - 50 g Sciroppo di glucosio *PANEANGELI* - 5 g Gelatina in fogli *PANEANGELI* - 1 confezione di Ghiaccia reale *PANEANGELI* - 1 confezione di Bouquet di rose *PANEANGELI* - 1 confezione di Matite cioccocaramel *PANEANGELI* - Succo di mezzo limone

RACCOGLIETE in una capiente ciotola, farina, semola, lievito di birra disidratato e zucchero, seguendo le dosi della ghirlanda.
VERSATE 250 g di latte tiepido nelle farine poi aggiungete i tuorli più 1 uovo intero e cominciate a lavorare il composto, unitevi il burro a fiocchetti, il sale e impastate fino a ottenere una pasta soffice e liscia.
FATE LIEVITARE l'impasto per 30' in una ciotola coperta con un canovaccio umido, all'interno del forno spento con un pentolino di acqua calda appoggiata sul fondo: avete creato così una "camera di lievitazione" casalinga.
TOGLIETE dal forno la pasta, allungatela su una spianatoia prima in un senso, poi ripiegatela su se stessa. Allungatela ora nella direzione perpendicolare rispetto a prima e ripiegatela ancora. Fate lievitare l'impasto nella ciotola coperta, nella camera di lievitazione, per altri 30'.
ADAGIATE il composto su una spianatoia, versatevi le gocce di cioccolato e impastate fino a incorporarle (**foto 1**).
DIVIDETE la pasta in 4 parti e stendete ognuna con i palmi delle mani, creando dei lunghi rotoli di circa 3 cm di Ø.
AFFIANCATE 2 rotoli in verticale di fronte a voi, unite, premendo leggermente con le dita, le estremità superiori e cominciate a intrecciare ottenendo un unico rotolo. Chiudete a cerchio il rotolo e premete le estremità per ottenere la vostra ghirlanda. Realizzatene un'altra allo stesso modo con i rotoli rimasti.
SPENNELLATE la superficie delle ghirlande con 1 uovo sbattuto insieme a 60 g di latte e fatele lievitare ancora per 30' nella "camera di lievitazione". Una volta lievitate spennellate nuovamente con la miscela di uovo e latte, infornate a 200 °C per 10', poi abbassate a 180 °C e cuocete per altri 20'.
PREPARATE la ghiaccia reale seguendo le istruzioni sulla confezione (**foto 2**). Ammorbidite la gelatina in acqua fredda.
REALIZZATE la salsa ai lamponi facendoli appassire, in una casseruola, con lo zucchero, il succo di limone e lo sciroppo di glucosio (**foto 3**).
A fiamma spenta aggiungete la gelatina strizzata alla salsa, mescolate, filtrate con un colino e versate la composta in una ciotolina.
PONETE ora la ghiaccia reale nella tasca da pasticciere in dotazione, tagliate la punta e, con l'aiuto di una punta stellata, usatela per decorare la ghirlanda (**foto 4**).
DECORATE la superficie della ghirlanda disponendo il bouquet di rose a cerchio (**foto 5**).
RIFINITE effettuando dei pallini decorativi con le matite cioccocaramel, lungo la circonferenza del dolce (**foto 6**). Servite accompagnando con la salsa al lampone.

MATITE CIOCCOCARAMEL
Quattro dolci matite al sapore di cioccolato e caramello permettono di realizzare, con la massima precisione, scritte, disegni e golose decorazioni su ogni preparazione.

SCIROPPO DI GLUCOSIO
Ingrediente immancabile nella preparazione di pasta di zucchero e cioccolato plastico, può essere utilizzato anche per insaporire mousse e composte. Disponibile in una pratica confezione richiudibile.

GHIACCIA REALE
Facile da preparare, basta aggiungere un po' d'acqua e con la sac à poche già compresa nella confezione, è possibile creare eleganti decorazioni.

BOUQUET DI ROSE
Eleganti rose e foglie in pasta di zucchero, perfette per decorare torte, cupcakes e glasse con un semplice tocco.

IL LETTORE IN REDAZIONE

ALESSANDRO DEL GROSSO
Videomaker con sogni da imprenditore, vive a Milano. Ha ereditato dalla sua famiglia la passione per la cucina: genitori toscani e nonno emiliano, infatti, gli hanno insegnato il gusto di mangiare bene. Gli è sempre piaciuto aiutare ai fornelli e, da quando è andato a vivere da solo, ha cominciato a cucinare con regolarità. Ama i secondi piatti, ma anche alcuni primi particolari, come questo preparato per noi.

1

2

Una crema DELIZIOSA *e* LIGHT

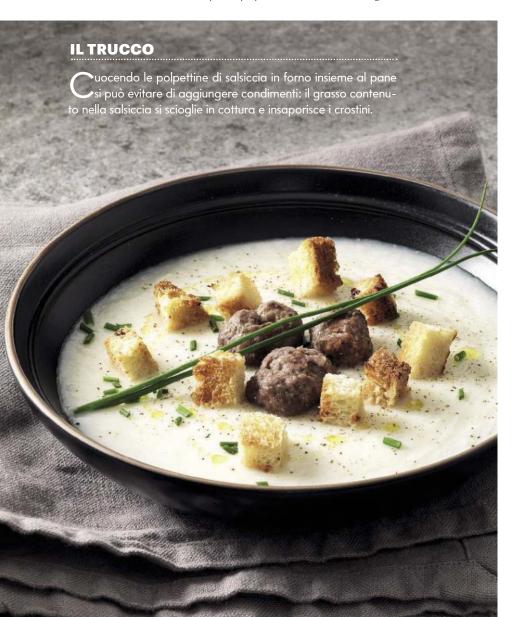
Sbaglia chi sostiene che gli uomini non sono portati per le minestre. Eccone una di **GRANDE FINEZZA**, completa di salsiccia e pane croccante per una golosità totale

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

3

ISPIRAZIONI *Alessandro ha assaggiato un piatto simile in un ristorante piemontese e ha poi cercato di riprodurlo, variandolo secondo i suoi gusti: ha apprezzato in modo particolare la salsiccia di Bra, caratteristica perché preparata con carni bovine magre.*

IL TRUCCO

Cuocendo le polpettine di salsiccia in forno insieme al pane si può evitare di aggiungere condimenti: il grasso contenuto nella salsiccia si scioglie in cottura e insaporisce i crostini.

LA RICETTA

Crema di cavolfiore con salsiccia di Bra

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 1 cavolfiore bianco
250 g latte – **100 g** salsiccia di Bra
50 g grana grattugiato
3 fette di pancarré
2 carote – **2** gambi di sedano
2 scalogni – **1** cipolla – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 PREPARATE *il brodo: mondate carote, sedano e cipolla e metteteli a bollire in circa 1,5 litri di acqua, con 2 pizzichi di sale. Aggiungete, dopo circa 10′, mezzo bicchiere di latte.*
2 PULITE *il cavolfiore, eliminando il torsolo centrale più duro, e dividetelo in ciuffetti. Tritate gli scalogni e appassiteli in una casseruola, con un filo di olio. Aggiungete il cavolfiore e insaporitelo per 2-3′. Bagnatelo poi con il brodo, quasi a coprire, e il latte rimasto. Coprite e cuocete per circa 20-25′.*
3 SGRANATE *la salsiccia e formate 12 palline.*
4-5 TOGLIETE *la crosta al pancarré e tagliatelo a dadini; metteteli in una placca insieme alle palline di salsiccia. Infornate a 190 °C per circa 10′, finché la salsiccia non sarà cotta e il pane dorato.*
6 FRULLATE *il cavolfiore con il mixer a immersione, ottenendo una crema liscia.*
7 AGGIUNGETE *il grana grattugiato e mescolate sul fuoco per 2′. Servite la crema con i crostini e la salsiccia, completando con erba cipollina, pepe e un filo di olio.*
ALESSANDRO LA ACCOMPAGNA CON *un vino bianco leggero, come l'Erbaluce di Caluso.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***25 novembre***

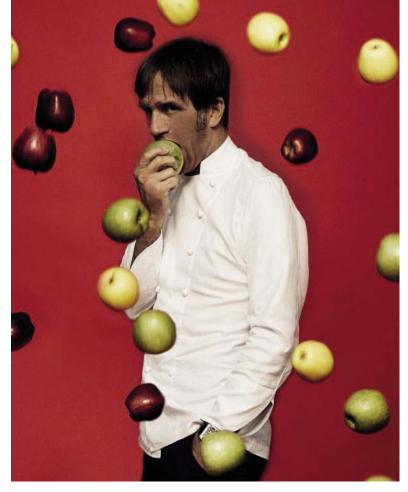
LO STILE IN TAVOLA

Piatto Laboratorio Pesaro, tovagliolo Society by Limonta, tegame Berndes, mixer a immersione Braun.

LA CUCINA DI OLDANI

La MELA, *come non te l'*ASPETTI

Nuda e cruda, come in questa **ESIBIZIONE STRAORDINARIA**. Anche nei ripieni salati, in salsa e al posto del burro. Ecco cosa si può fare con la regina delle torte

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

La sua virtù principale è il sapore. Con lo zucchero è un classico per i dolci, con il sale può diventare una base delicata per primi e secondi. ***Ha una dolcezza molto calibrata***, soprattutto cotta: in forma di purè è perfetta con la carne, al posto di quello di patate, specie dopo un primo piatto a base di farinacei. Ne aggiungo un po' anche nella mia interpretazione del risotto perché la sua cremosità mi permette di mantecarlo senza burro e di ottenere la nota acidula che sostituisce quella del vino. La mela si può utilizzare come ripieno dei ravioli oppure come contorno, arrostita con burro e sale, funghi e cipolla. Il succo, poi, mescolato con un pizzico di sale e olio o addensato con amido di mais, diventa una salsa saporita e leggera, che può sostituire sughi a base di carne. Per i dolci, ***è ottima con un crumble speziato*** e scorze di agrumi, o nella classica tarte tatin. Mi piace molto anche cruda: quando ho fame, ***la mangio a morsi***, tenendola tra pollice e indice e girando tutto intorno al torsolo: le mandibole si affaticano masticando, un piccolo trucco per mangiare meno!

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

A fettine, a bastoncini e **IN SUCCO**, *tre consistenze in un piatto*

Pinzimonio di mela e verdure

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
270 g finocchio – **100 g** sedano
50 g broccolo romanesco a ciuffetti
4 fette di pane – **1** mela rossa
1 mela rosata – limoni – zucchero
olio extravergine di oliva – sale

1 TAGLIATE *la mela rossa con l'affettatrice, ottenendo 8 rondelle sottilissime. Mettetele sottovuoto in un sacchetto con 3 cucchiai di acqua e il succo di mezzo limone e lasciatele macerare in frigorifero per 1 ora.*
2 TAGLIATE *la mela rosata in 4 bastoncini, che mostrino la parte curva, con la buccia. Cospargeteli con 5 g di sale e 10 g di zucchero e lasciateli riposare in freezer per 30'.*
3 MONDATE *il finocchio, tenendo da parte un po' del verde; tagliatene 40 g con l'affettatrice e mettetelo in acqua per farlo arricciare un po'. Tagliate a pezzi il rimanente e centrifugatelo con la polpa residua delle 2 mele, 80 g di sedano, un limone sbucciato.*
4 RICAVATE *dal pane dei dischi di 8 cm di diametro e tostateli in forno. Scottate il broccolo in acqua bollente salata per 3-5', raffreddatelo e conditelo con olio e sale. Disponete nei piatti il pane; tagliate i dischi di mela lungo un raggio e avvolgeteli a cono; riempiteli con il broccolo e il sedano rimasto, a fettine sottili. Appoggiatene 2 in ogni piatto, aggiungendo il finocchio e il suo verde e i bastoncini di mela tagliati a metà lungo la diagonale. Completate versando nel piatto il centrifugato.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***27 ottobre***

1

2

3

4

Consommé in CROSTA

Una ricetta ispirata alla Soupe aux truffes noires VGE, che il cuoco lionese **PAUL BOCUSE**, uno dei fondatori della nouvelle cuisine, creò nel 1975 per il presidente Valéry Giscard d'Estaing

TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
RICETTA FABIO ZAGO **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

In questa preparazione di gran figura, diventata famosa nella versione con tartufo e foie gras del famoso chef, il vero protagonista è il consommé. Non un semplice brodo di carne, ma l'elisir ristretto e trasparente dell'alta cucina, da adottare anche per rendere memorabili e lievi paste ripiene e no, ortaggi, piccole guarnizioni. Eccolo a voi a prova d'errori, con i passaggi critici evidenziati e risolti in modo facile, fino al momento in cui si infrange l'involucro fragrante.

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 5 ore più 8 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg polpa di vitellone
300 g polpa macinata di manzo
250 g pasta sfoglia stesa
1/2 gallina con la pelle
2 carote – **2** gambi di sedano
2 gambi di prezzemolo – **2** uova
1 pomodoro secco – anice stellato
1 cipolla bianca sbucciata – sale grosso
pepe in grani – chiodi di garofano
alloro – Marsala secco stravecchio

PREPARATE *il brodo di base: tagliate a metà la cipolla e tostatela in una padella antiaderente senza grassi sul lato del taglio e poi sul resto della superficie: dovrà risultare colorita per dare colore e spessore al sapore del brodo; non deve però bruciacchiarsi, altrimenti rende amaro il brodo.*
RACCOGLIETE *in una pentola il vitellone e la gallina, le verdure, il prezzemolo, un grano di pepe pestato, qualche chicco di sale, il pomodoro secco, una foglia di alloro e un chiodo di garofano intero; unite 4 litri di acqua fredda e portate rapidamente al bollore; quindi abbassate il fuoco al fremito e lasciate cuocere il brodo per 3 ore, togliendo la gallina dopo 1 ora e 30', se volete consumarla intera. Schiumatelo di tanto in tanto per eliminare le impurità. Infine filtratelo e fatelo raffreddare in frigo per 8 ore, poi sgrassatelo.*
AMALGAMATE *la polpa di manzo con 2 albumi, quindi raccoglietela in una casseruola, unite 2,5 litri di brodo freddo sgrassato e mescolatela per stemperarla molto bene; portate sul fuoco sempre mescolando con una paletta, poiché la carne tende ad attaccarsi. Dopo una decina di minuti comincerà a venire a galla e a coagularsi formando un "cappello". Abbassate la fiamma al minimo e cuocete per 30-40', mantenendo un delicatissimo fremito.*
RACCOGLIETE *infine il consommé con un mestolo senza rompere il cappello e filtratelo attraverso un colino fine. Profumate con un cucchiaino di Marsala: l'alcol evapora con il calore del brodo. Regolate di sale e fate raffreddare il consommé: solo così, una volta in forno, il vapore si svilupperà a poco a poco e non romperà la sfoglia.*
PREDISPONETE *6 tazze pirofile da consommé, mettete una stella di anice stellato in ciascuna e poi riempite con il consommé freddo, rimanendo 1-2 cm sotto il bordo.*
RITAGLIATE *dalla pasta sfoglia 6 dischi (diametro di 2 cm maggiore del diametro della tazza); spennellateli lungo il bordo con tuorlo sbattuto con un goccio di acqua. Posateli sulle tazze e sigillateli.*
SPENNELLATE *la superficie della sfoglia con il tuorlo e infornate a 200 °C nel forno ventilato per 15' circa.*

I PASSAGGI CRITICI

Sgrassare il brodo di base

IL PROBLEMA

Il brodo di base non è limpido e presenta occhi di grasso.

LA SOLUZIONE Bisogna sgrassarlo con la massima cura: lasciatelo raffreddare, poi mettetelo in frigo in modo che il grasso si solidifichi in superficie. Eliminatelo infine con un mestolo forato ripetendo l'operazione fino a quando non ne resterà nemmeno un pezzetto.

IL PROBLEMA

Il composto di polpa di manzo e albumi si sfalda.

LA SOLUZIONE
Durante la cottura il consommé deve fremere impercettibilmente e mai bollire: regolate la fiamma al minimo e collocate la pentola un po' spostata rispetto al centro del fornello. Solo così la carne rimane compatta e riesce ad assorbire tutte le impurità del brodo rendendolo cristallino.

Ottenere il consommé

Sigillare le tazze con la pasta

IL PROBLEMA

La copertura di sfoglia non si gonfia.

LA SOLUZIONE Spennellate il bordo del disco di sfoglia con tuorlo sbattuto con un goccio di acqua, posatelo sulla tazza e premete in modo deciso e uniforme la pasta lungo tutti i punti della circonferenza della tazza per evitare sfiati di aria: così il cappello si gonfierà alla perfezione.

DAL BRODO AL CONSOMMÉ

La polpa di manzo magra dà al consommé la massima concentrazione senza appesantirlo. L'albume fa da "filtro" ed è indispensabile per chiarificare il consommé.

Foderate un colino a maglia fitta con un telo leggero di cotone o con alcuni strati di garza per filtrare il consommé liberandolo dalle impurità residue.

Scegliete una pasta sfoglia a base di solo burro, per una fragranza più ricca e raffinata.

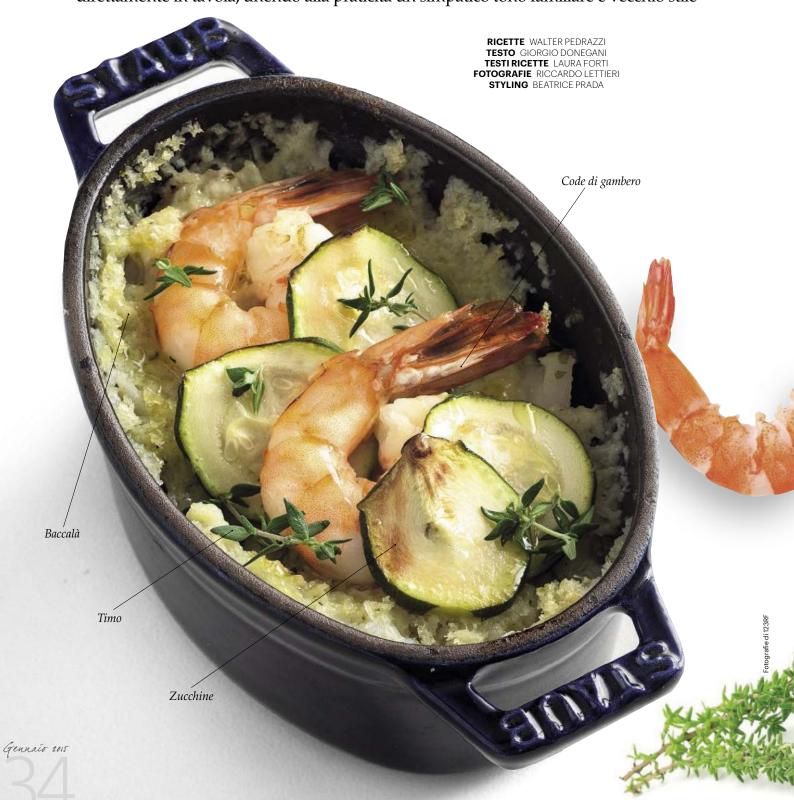
***Scaldandosi a poco a poco** nel consommé, l'anice stellato rilascia i suoi profumi. Questi, concentrati sotto la cupola di sfoglia, si sprigionano nel momento in cui ciascun commensale rompe la crosta.*

A OGNUNO LA SUA

COCOTTE

È una casseruola da forno, in materiali che conducono il calore gradualmente, per cuocere carne, pesce, verdure o frutta **CON DOLCEZZA**. Grande o piccola, si può portare direttamente in tavola, unendo alla praticità un simpatico tono familiare e vecchio stile

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTO GIORGIO DONEGANI
TESTI RICETTE LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Fotografie di 123RF

Il dizionario della cucina è ricco di termini "strani": frusta, bastardella, bagnomaria… Chissà come mai, per esempio, la parola di origine francese "cocotte" indicava sia ragazze di facili costumi, sia il recipiente di cottura con maniglie e un coperchio piano sul quale si deponevano le braci ottenendo così un piccolo forno. Forse all'attitudine di riscaldare i sensi fa riscontro la ***capacità della cocotte di cuocere lentamente*** e in modo straordinariamente delicato il suo contenuto. Che si tratti di ***verdure, carni, pesci, formaggi, uova o frutta***, negli ingredienti cucinati in cocotte il calore si diffonde con lentezza, omogeneamente, così da prevenire ogni disarmonia nel gusto e mantenere la delicatezza dell'insieme. Le proteine si coagulano adagio, a garanzia della loro digeribilità, e si ammorbidiscono a poco a poco anche le fibre vegetali, mentre i grassi naturalmente presenti si sciolgono e si diffondono nella massa in cottura senza degradarsi al fumo. Anche il patrimonio di minerali si mantiene inalterato e, se c'è il coperchio, si realizza una sorta di cottura al vapore che permette di limitare o evitare completamente l'aggiunta di intingoli e grassi, a ulteriore vantaggio della leggerezza.

Il giusto materiale Dovendo trasmettere il calore lentamente, non deve avere un'alta conducibilità termica: all'opposto dell'alluminio, i materiali più usati per le cocotte sono la ceramica, il gres e anche, particolarmente pregiata, la ghisa smaltata.

Piccole e grandi A seconda di ciò che si vuole cucinare, si può scegliere tra graziose cocottine monoporzione e pentole più grandi, fino a quelle che arrivano a contenere un arrosto intero, perfette per le cotture lunghe.

(a sinistra)

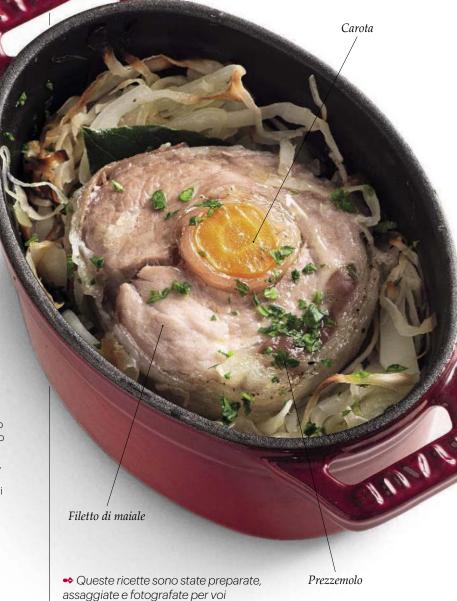
"TIMBALLO" DI ORTAGGI E BACCALÀ
con code di gambero e timo (per 4)

__160 g__ zucchina – __160 g__ patata – __90 g__ cipolla
__70 g__ baccalà dissalato – __35 g__ pane
__8__ code di gambero sgusciate – prezzemolo – timo
aglio – burro – olio extravergine di oliva – pepe

Tagliate a fettine sottili zucchina, patata, cipolla e baccalà. Frullate nel robot da cucina il pane con un ciuffo di prezzemolo tritato, qualche foglia di timo e un pezzetto di aglio. Imburrate 4 cocotte, cospargetele con il pane frullato e disponete gli ingredienti a strati: cipolla, patata, zucchina, baccalà, pane frullato; ripetete la sequenza, premendo un po' gli ingredienti. Terminate con i gamberi e fettine di zucchina, chiudete con il coperchio e infornate a 180 °C per 25-30'. Servite con un filo di olio, foglioline di timo e pepe.

FILETTINI DI MAIALE FARCITI
con cavolo cappuccio (per 6)

__450 g__ cuore di filetto di maiale – __450 g__ cavolo cappuccio
__80 g__ lardo a fette – __1__ carota – __1__ scalogno
alloro – prezzemolo tritato – aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Mondate il cavolo, eliminando le parti dure, e tagliatelo a striscioline; lavatelo, asciugatelo e conditelo con 2 cucchiaini di sale e un cucchiaio di aceto, uno scalogno a rondelle e lasciate marinare per 1 ora, coperto. Sbucciate la carota e fatela bollire per 10'. Aprite il filetto di maiale a libro, pepatelo e coprite la superficie con fettine di lardo. Ponete al centro la carota, asciugata e rifilata nella stessa lunghezza del filetto; avvolgetevi sopra prima il lardo, poi la carne. Ricomponete il filetto e rivestitelo con altre fettine di lardo e legate ad arrosto, con 6 pezzetti di spago, poi tagliate il rotolo in 6 rocchetti. Disponete in 6 cocotte una foglia di alloro sul fondo, poi uno strato di cavolo strizzato, un rocchetto di filetto, altri cavoli. Chiudete le cocotte e infornatele a 180 °C per 25'. Servite con prezzemolo e olio.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***19 novembre***

PASTICCIO DI PANE E UOVO
con fontina e brodo (per 4)

***130 g** verdure a dadini (verza, patata, sedano, carota, zucchina) – **80 g** pane casareccio – **50 g** fontina – **4** uova **1** scalogno – burro – sale – pepe*

Sciogliete una noce di burro in padella e appassitevi lo scalogno a rondelle; quando spumeggia, aggiungete il pane tagliato a dadini e fatelo dorare per 2-3'; salate e pepate. Fate bollire le verdure a dadini per 10', partendo da acqua fredda, salate alla fine e scolatele con un mestolo forato. Disponete in 4 cocotte le verdure, il pane e la fontina a dadini; adagiatevi un uovo in ognuna, colmate con il brodo di cottura delle verdure. Chiudete le cocotte e infornate a 180 °C per 9-12'. Pepate alla fine.

BOCCONCINI DI AGNELLO E MANZO
con spezie, carciofi e prezzemolo (per 4)

***160 g** lombata di agnello – **160 g** lombata di manzo **80 g** pancetta a dadini – **30 g** scalogno – **10** bacche di ginepro **4** carciofi – **3** chiodi di garofano – paprica – zenzero in polvere – prezzemolo – olio extravergine di oliva*

Pestate in un mortaio i chiodi di garofano, le bacche di ginepro, un cucchiaino di paprica e uno di zenzero. Condite l'agnello e il manzo tagliati a bocconcini con questo battuto e un filo di olio, lo scalogno tritato, la pancetta e un ciuffetto di prezzemolo tritato; lasciate marinare per 1 ora. Pulite i carciofi e tagliateli a dadini. Disponete in 4 cocotte uno strato di carciofi, poi uno di carne e pancetta (metà agnello e metà manzo), fate un altro strato di carciofi e carne, chiudete e infornate a 180 °C per 20'. Completate con olio e prezzemolo e servite con riso pilaf (vedi il servizio dedicato, in questo numero).

PATATE NOVELLE E PANCETTA
con panna e formaggio tipo emmentaler (per 4)

***600 g** patatine novelle – **160 g** panna fresca*
***60 g** formaggio tipo emmentaler – **40 g** pancetta – scalogno*
noce moscata – prezzemolo – sale – pepe

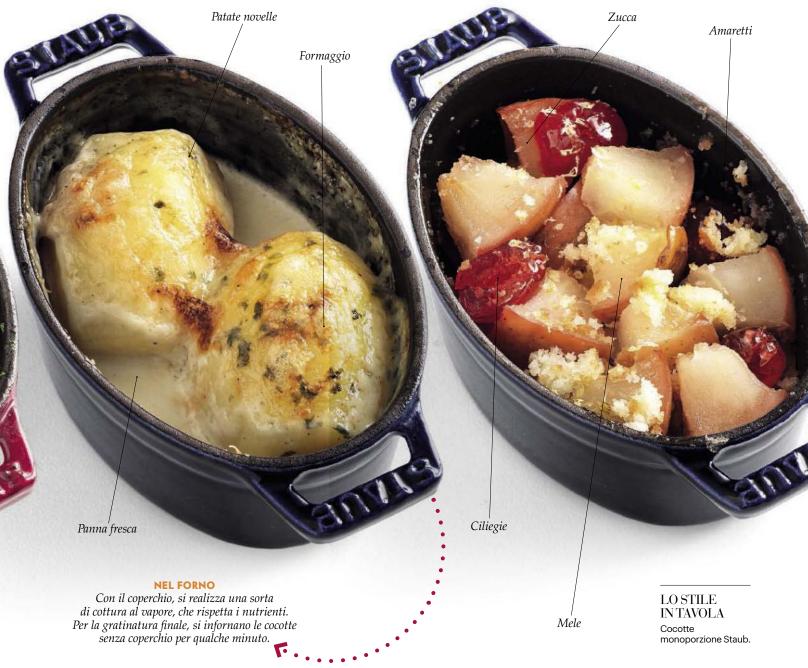
Scegliete 8 patatine di dimensioni regolari e omogenee, in modo che ce ne stiano 2 in ogni cocotte. Disponete sul fondo una fettina di pancetta un po' spessa, poi le patate; bagnate con 30 g di acqua ognuna, unite un po' di prezzemolo tritato e fettine di scalogno, sale, pepe. Chiudete e cuocete a 180 °C per 30'. Mescolate la panna con un pizzico di noce moscata e pepe, versatela nelle cocotte; coprite la superficie con il formaggio a filetti e fate gratinare di nuovo in forno, senza coperchio, per 6-8'.

MELA, ZUCCA E AMARETTI
con uvetta e mostarda (per 4)

***180 g** polpa di zucca – **18** ciliegie di mostarda – **8** amaretti*
*morbidi – **2** mele Annurche – uvetta – limone*
zucchero di canna – Grand Marnier

Tagliate le mele a pezzetti con la buccia e mettetele in una bacinella con succo di limone. Mettete in ogni cocotte un cucchiaio di Grand Marnier, poi un amaretto sezionato a metà. Unite qualche uvetta e 3 ciliegie di mostarda in ogni cocotte; aggiungete la mela e la polpa di zucca a pezzetti, mezzo amaretto sbriciolato e 3 mezze ciliegie. Cospargete con zucchero di canna e un po' di scorza di limone grattugiata, chiudete le cocotte e infornatele a 180 °C per 15'. Completate con mezzo amaretto sbriciolato sopra.

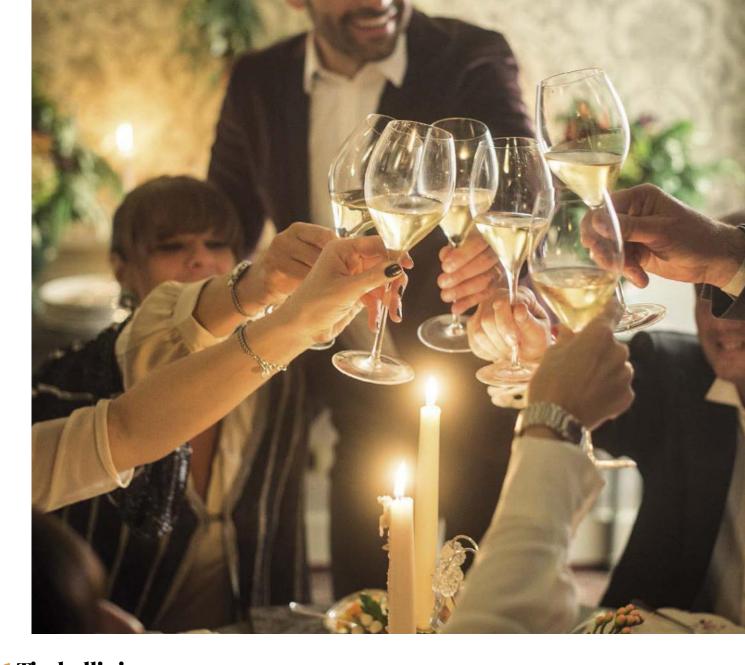
NEL FORNO
Con il coperchio, si realizza una sorta di cottura al vapore, che rispetta i nutrienti. Per la gratinatura finale, si infornano le cocotte senza coperchio per qualche minuto.

LO STILE IN TAVOLA
Cocotte monoporzione Staub.

Aspettando L'ANNO NUOVO

La casa scintilla, gli ospiti stanno per arrivare. Quasi tutto è **GIÀ PRONTO** da ieri. Solo qualche ultimo tocco, e la festa può cominciare. Con un elegante menu fatto apposta perché ciascuno si possa servire in libertà

RICETTE DAVIDE BROVELLI **TESTI** MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE FOX EATING SKYR **STYLING** ILA MALÙ

INVECE DEL CAVIALE
Una delle alternative più apprezzate è il mujjol, un prodotto spagnolo a base di aringhe e uova di muggine, lavorate in forma di microgranuli. Delicatamente sapido, è privo di coloranti e aromi artificiali.

1

1 Timballini di riso e salmone

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 24 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g 1 filetto di salmone fresco
400 g riso Carnaroli
180 g mujjol (alternativa al caviale)
50 g grana grattugiato
40 g burro
zucchero – aneto – cipolla
gelatina alimentare in fogli
pepe rosa – pepe nero in grani
brodo vegetale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

PESTATE *20 g di sale, 8 g di zucchero, 4 g di pepe nero, 4 g di pepe rosa, 4 g di aneto; disponete il salmone, con la pelle verso il basso, in una pirofila; cospargete la polpa con il misto di aromi, coprite con la pellicola e ponete in frigo per 24 ore. Alla fine ripulite il pesce dalla marinata e affettatelo finemente a mo' di carpaccio.*
PREPARATE *la gelatina: scaldate 250 g di brodo e stemperatevi 6 g di gelatina, ammollata e strizzata; lasciate intiepidire.*
PREPARATE *il risotto: fate imbiondire 20 g di cipolla tritata in un velo di olio; tostatevi il riso, sfumatelo con uno spruzzo di vino e portatelo a cottura aggiungendo poco brodo alla volta: il risotto deve risultare piuttosto asciutto; mantecatelo con il burro e il grana.*
COMPONETE *il timballo in piccoli anelli, in stampini rettangolari (10x3 cm) oppure in uno stampo grande (30x10 cm), ponendo intorno e sul fondo un foglio di pellicola: fate uno strato con fettine di salmone, coprite con uno strato sottile di gelatina, che servirà da collante, poi fate uno strato di riso e premete; quindi proseguite con uno strato di mujjol, ancora uno di riso, poi uno di salmone, un altro velo di gelatina, infine un ultimo di riso, che va sempre pressato bene.*
SFORMATE *infine il timballo rovesciandolo in modo che il salmone risulti in superficie.*
GUARNITE *con un po' di mujjol al centro e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare il timballo il giorno prima; in tal caso ponete un sottile strato di gelatina anche sul fondo, che servirà per proteggere il salmone.*

APERITIVO Brut Classic di Deutz. Uno Champagne da uve chardonnay e pinot, espressivo e molto eclettico: ottimo come aperitivo e con i piatti del buffet, a 10-12 °C. Anche in formato magnum, da 1,5 litri. (38 euro)

Per una versione tutta vegetale e fresca potete sostituire il granchio con cubetti di daikon crudo

2

GIUSTA MATURAZIONE
Gli avocado sono saporiti e burrosi solo se perfettamente maturi: verificate che abbiano la scorza scura e una consistenza cedevole.

2 Insalata russa "alla messicana"

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g patate pelate
400 g carote pelate
250 g polpa di granchio o code di gambero sgusciate
6 avocado
2 scalogni
capperini in salamoia – limone
prezzemolo – pane integrale o ai cereali misti
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *patate e carote in dadini regolari (5 mm), tuffateli separatamente in acqua fredda, accendete il fuoco e sbollentateli il tempo necessario per cuocerli al dente.*
SBUCCIATE *gli avocado e frullateli fino a ottenere una crema molto omogenea; conditela con sale, il succo di mezzo limone o anche più e gli scalogni tritati finissimi. Raccogliete la crema in una ciotola.*
MESCOLATE *le verdure con il granchio sminuzzato e condite tutto con prezzemolo tritato, olio, sale, qualche goccia di limone e una manciata di capperini.*
SERVITE *le verdure in una ciotola in modo che ciascun commensale se ne serva completandole a piacere con la crema di avocado e accompagnandole con fettine di pane integrale tostate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete riporre la crema di avocado e le verdure, condite solo con olio, in contenitori ermetici e conservarle in frigo per un giorno. Al momento del consumo eliminate lo strato superficiale della crema di avocado, che si sarà scurito. Completate le verdure con il granchio.*

CENA Franciacorta Brut Rosé "Altèra" di Majolini. Rosato di grande stile, deciso e avvolgente, con spiccati profumi di fiori e di miele. Versatile, si può servire con tutte le preparazioni a 8-10 °C. (34 euro)

3 Panettone gastronomico

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 panettone gastronomico da 500 g
200 g fegatini di pollo puliti
200 g formaggio fresco cremoso
100 g patata lessata
20 g scalogno
4 uova – brodo – ketchup – latte
vino bianco secco – Cognac
burro – maggiorana – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

AFFETTATE *finemente lo scalogno e unitelo in padella in un velo di olio, salatelo, fatelo imbiondire, quindi aggiungete i fegatini; salateli e rosolateli vivacemente, poi sfumateli con mezzo bicchiere di vino bianco e uno spruzzo di Cognac; salate ancora un po', pepate e dopo qualche istante bagnate con un mestolino di brodo e cuocete per 10' circa: i fegatini devono cuocersi rimanendo rosati al cuore. Lasciateli intiepidire, quindi frullateli con il sughetto e la patata lessata ottenendo un pâté liscio.*

STRAPAZZATE *velocemente le uova in padella con una noce di burro, 100 g di latte, sale, pepe, maggiorana e prezzemolo tritato: dovranno rimanere molto morbide.*

LAVORATE *metà del formaggio con un po' di ketchup e aromatizzate quello che rimane con erbe tritate a piacere o pasta di olive.*

SEZIONATE *il panettone gastronomico in 13 dischi. Tenete da parte il disco di base e la calotta, e farcite gli altri 12 a due a due con i 4 ripieni preparati. Ricomponete il panettone sovrapponendo i sandwich.*

CHIUDETELO *in un sacchetto, sigillatelo e riponetelo in frigorifero per 12 ore almeno, affinché i ripieni si rassodino bene per poterlo tagliare agevolmente. Tiratelo fuori poco prima del consumo, tagliatelo in spicchi e servitelo coperto con la calotta.*

LA SIGNORA OLGA *dice che potete trovare ottimi panettoni gastronomici di pan brioche, pronti da farcire, in pasticceria.*

TARTINE PIÙ RICCHE
Per rendere più sostanzioso il panettone, aggiungete negli strati con il formaggio fresco qualche fettina di prosciutto cotto naturale o di culatello cotto, affettati molto finemente.

Le patate ingentiliscono il sapore dei fegatini e rendono molto cremoso il pâté

4 Tartellette con cotechino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 15 PEZZI
1 cotechino piccolo
250 g farina
150 g lenticchie piccole
120 g burro
1 mela Golden – **1** scalogno
vino bianco secco
brodo – mostarda di mandarino
olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola in un velo di olio. Unite quindi le lenticchie, non ammollate, sfumate con mezzo bicchiere di vino e coprite a filo con il brodo. Portate a cottura in 40′ circa, controllando di tanto in tanto che il brodo non si asciughi. Verso la fine salate.*
IMPASTATE *la farina con il burro morbido, 60 g di acqua e un pizzico di sale. Lasciate riposare la pasta brisée avvolta nella pellicola almeno per 1 ora (potete prepararla anche il giorno prima). Stendetela poi a 3 mm di spessore, quindi ricavate 15 dischi per rivestire altrettanti stampi da tartelletta (ø 7,5 cm). Riempiteli di fagioli o di ceci secchi e infornateli a 180 °C per 20′ circa; sfornateli, svuotateli dei legumi, sformateli e lasciateli raffreddare.*
PELATE *la mela lasciandola intera e cuocetela nel forno a microonde alla massima potenza per 3′, altrimenti in casseruola, immersa in acqua per metà, per 10′ circa; infine eliminate il torsolo e frullatela in purè.*
LESSATE *il cotechino; appena pronto tagliatelo a rondelle spesse 4 mm e ricavate dei dischetti di 3-4 cm di diametro.*
COMPLETATE *le tartellette al momento di allestire il buffet, riempiendole con un po′ di purè di mela, le lenticchie e un dischetto di cotechino.*
SCALDATELE *all′ultimo momento nel forno a 180 °C per 2-3′, in modo che il cotechino si ammorbidisca; sfornate, guarnite con un pezzetto di mostarda e servite.*

Il duo cotechino e lenticchie in formato mignon: buona fortuna e tradizione senza pesantezza

4

BONTÀ GARANTITA
Per il purè abbiamo scelto la Mela Alto Adige, che si fregia del marchio Igp. Insieme allo Speck Alto Adige Igp e al Formaggio Stelvio Dop è testimone di una campagna indetta dall'Unione Europea per far conoscere i marchi di qualità Dop e Igp.

5 Capesante in carrozza

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

200 g mozzarella di bufala
16 capesante (solo la noce)
3 uova
farina – pangrattato – sale
lime – olio di arachide

TAGLIATE *la mozzarella in fettine spesse 4 mm e con un tagliapasta dello stesso diametro delle capesante e ricavate 16 dischi.* **APRITE** *a metà orizzontalmente le capesante e farcitele a mo' di panino con un dischetto di mozzarella. Passatele nella farina, poi nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.* **FRIGGETELE** *subito in abbondante olio di arachide a 170-180 °C; scolatele non appena saranno diventate dorate (non devono cuocere troppo altrimenti diventano dure) deponendole su carta da cucina. Servitele immediatamente, completando con sale e con un po' di scorza di lime grattugiata.*

DOPOCENA **"Meramentae"** di Marco Bianco. Dalla patria del Moscato d'Asti uno spumante non dolce, fuori del comune, con deliziose sfumature di menta. Sorprendente a fine pasto. Va servito molto fresco, a 8 °C. (23 euro)

LO STILE IN TAVOLA

Fondi di carta da parati da Jannelli & Volpi; abiti Mauro Grifoni, bijoux Lou Lou Creative Lab.

Ringraziamo per la calorosa accoglienza la famiglia Brovelli, gli amici e tutto il personale dello storico hotel con ristorante Il Sole di Ranco (VA).

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi il ***3 novembre***

6 Semifreddo al torrone

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 12 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

- **900 g** panna fresca montata
- **450 g** torrone morbido alle mandorle o nocciole
- **400 g** lamponi freschi o congelati
- **225 g** panna fresca
- **180 g** zucchero semolato
- **90 g** vino Moscato
- **6 g** gelatina alimentare in fogli
- **6** tuorli – lime

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 225 g di panna con il torrone spezzettato e fatelo sciogliere a fuoco molto basso mescolando di continuo per non farlo bruciare. Quando il torrone sarà sciolto, unite la gelatina ammollata e strizzata e mescolate bene per stemperarla; infine unite 45 g di Moscato. Trasferite il composto in una grande ciotola e lasciatelo intiepidire.*
SBATTETE *a lungo con le fruste a immersione i tuorli senza zucchero fino a ottenere una spuma gonfia di color giallo molto chiaro.*
CUOCETE *120 g di zucchero con 45 g di Moscato fino a 118 °C: lo zucchero sarà completamente sciolto e si produrranno bolle grandi; a questo punto versatelo a filo sui tuorli montati continuando a montare finché il composto non sarà a temperatura ambiente.*
UNITE *i tuorli montati al torrone ormai intiepidito (30 °C). Alla fine incorporate la panna montata lavorando delicatamente il composto con una spatola.*
TRASFERITE *il composto in uno stampo da 1,7-1,8 litri. Noi abbiamo usato uno stampo in silicone da budino (ø 24 cm, h 10 cm).*
SIGILLATE *lo stampo con la pellicola e ponete il semifreddo in freezer per almeno 12 ore.*
PRIMA *di servire il semifreddo, trasferitelo in frigorifero per 40′. Una volta consumato, se ne avanza, potete rimetterlo in freezer per 5 giorni.*
FRULLATE *i lamponi, ancora congelati, con 60 g di zucchero, il succo di mezzo lime e un po' di scorza grattugiata; poi passate al colino fine. Servite il semifreddo con questa salsa oppure, a piacere, con una salsa di agrumi, così preparata: spremete 2-3 pompelmi e 4 arance ottenendo 450 g di succo; unite 100 g di zucchero, cuocete sul fuoco basso e lasciate ridurre fino a metà del volume controllando ogni tanto che non si bruci.*
SERVITE *il semifreddo con la salsa e decoratelo a piacere con zuccherini colorati e bon bon di cioccolato bianco.*

Magnifici stampi che ricordano le forme della pasticceria classica si trovano anche nei supermercati

SENSAZIONE VELLUTATA
Per una salsa più morbida di quella di lamponi, fresca e acidula, fate sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente con il doppio peso di panna fresca.

Sapori decisi *e* VINO SOAVE

Tra **VERONA** e **VICENZA** le vigne *del grande bianco* sono inframmezzate da ville e castelli. Che raccontano la storia del territorio e della sua cucina *fortemente legata alla* **TRADIZIONE VENETA**

TESTO VALENTINA VERCELLI

UNA MINIERA di salumi, formaggi, vini e tanti altri prodotti tipici è la Salumeria Albertini di Verona, a destra.
In questa foto, Soave, borgo fra le vigne che lo rendono famoso per la produzione dell'omonimo bianco Doc.

Fotografie di Charley Fazio, M. Carassale/SIME

VICENZA, SCRIGNO DI TESORI DEL PALLADIO, *e Verona, indissolubilmente legata al mito di Romeo e Giulietta:* fra l'una e l'altra, un territorio di dolci colline punteggiato di cipressi e scandito da ordinate geometrie di filari a perdita d'occhio. Le sorprese che riserva questo scorcio di **Veneto** sono tante, anche a tavola. Iniziando da **Verona** è d'obbligo una sosta **Al Pompiere**, caratteristica trattoria nascosta in un vicolo del centro, con quasi un secolo di storia. Il menu è un'antologia di sapori locali, a cominciare dai *bigoli con le sarde* e dal *baccalà alla vicentina,* proseguendo con ricche selezioni di formaggi e salumi; *lo stinco di maiale al forno* è squisito. Per acquistare la soppressa veneta e altri insaccati locali il migliore indirizzo in città è la **Salumeria Albertini**, negozio con atmosfera d'antan, dove trovare anche olio, vino, polenta, formaggi e conserve. È il momento di partire alla volta di **Montecchio Maggiore**, dove si trovano i castelli dei due innamorati della tragedia di →

William Shakespeare. Sono poco più che ruderi che si fronteggiano dalla cima di due collinette, ma il panorama è incantevole e la strada conduce nel cuore della denominazione **Durello**, il posto giusto per acquistare qualche bottiglia dell'omonimo spumante, realizzato con Metodo Classico e l'uva autoctona della zona, la durella. Un produttore interessante è **Fongaro** (www.fongarospumanti.it) a **Roncà**: le vigne in conduzione biologica e la ragguardevole età, cento anni, del patriarca sono il miglior biglietto da visita dell'azienda. Tra le tipologie prodotte è da provare il *Lessini Durello Brut Ris. 2008*, compagno ideale di un piatto di *baccalà alla vicentina.* Ma il vino più conosciuto del territorio è senz'altro il **Soave**, un grande bianco italiano, tra i pochi capaci di invecchiamento. Nasce su suoli di origine vulcanica da uva garganega, cui si può aggiungere un saldo di trebbiano locale. Tra i produttori più rappresentativi, **Leonildo Pieropan** (www.pieropan.it) ha parte delle vigne a ridosso dello splendido **Castello Scaligero**, che domina dall'alto il borgo →

SUL TERRITORIO

Dove soggiornare

In ville o locande, ma sempre in atmosfere fuori dal tempo.

VILLA D'ACQUARONE
Villa del XVII secolo con affreschi, immersa in 40 ettari di parco tra le colline di San Martino Buon Albergo (Verona). Per un soggiorno da sogno. *www.villadacquarone.com*

LOCANDA LO SCUDO
A Soave, in una villa Liberty. Camere con soffitti a travi, mobili antichi e vista sul Castello Scaligero. *www.loscudo.vr.it*

Dove mangiare e comprare

La generosità del territorio offre sapori unici e appaganti.

AL POMPIERE
Tutta la cucina tradizionale veneta, in vicolo Regina d'Ungheria 5 a Verona, tel. 045 8030537.
www.alpompiere.tv

LA PECA
Due fratelli servendo piatti raffinati e ottimi vini hanno conquistato due stelle Michelin, in via Giovannelli 2 a Lonigo (VI), tel. 0444 830214.
www.lapeca.it

DAMINI & AFFINI
Ad Arzignano, a una trentina di chilometri da Vicenza, ecco un posto dove si può bere, comprare e anche mangiare, accomodandosi a uno dei suoi 10 tavoli, su cui è arrivata la stella Michelin. In via Generale Cadorna 31, tel. 0444 452914.
www.daminieaffini.com

SALUMERIA ALBERTINI
Il regno delle bontà del territorio si trova a Verona in corso Sant'Anastasia 41, tel. 045 8031074.

ENOTECA REALDA
Moderno e conviviale bistrot in piazza Castagnedi 2 a Soave, tel. 045 6600624.
www.enotecarealda.it

STELLE VICENTINE Ne ha due **La Peca**, ristorante di Lonigo, dei fratelli Portinari: Nicola (a destra), chef, e Pierluigi, pasticciere e responsabile di una cantina tra le migliori d'Italia. Fra soluzioni architettoniche avveniristiche e pezzi di design vengono serviti piatti legati al territorio e con l'aspetto di opere d'arte. **Damini & Affini** ad Arzignano è insieme macelleria, gastronomia, bottega di prodotti selezionati (sotto a destra), enoteca con quasi mille etichette, bar, ma soprattutto ristorante con dieci tavoli e una stella Michelin. Sotto a sinistra, lo stinco di maiale della trattoria **Al Pompiere** di Verona, tempio della tradizione gastronomica aperto circa un secolo fa proprio da un pompiere. A sinistra in senso orario. Fanno parte della storia e delle tradizioni veronesi il **Castello Scaligero** di Soave e il radicchio di Cologna; sono vanti vicentini **Villa Godi Malinverni**, a Lonedo di Lugo, di Andrea Palladio, con sale magnificamente affrescate, e la regina delle farine per polenta, quella di mais di Marano.

Fotografie di GettyImages, C. Gerolimetto/SIME, M. Bella, G. Baviera/SIME, M. Carassale/SIME

Forse mai **L'ARTE ARCHITETTONICA** *ha raggiunto un tal grado di magnificenza* (*J.W. Goethe*)

LA ROTONDA È il soprannome dato a **Villa Almerico Capra** (www.villalarotonda.it), considerata la più bella opera di Andrea Palladio, che la progettò nel 1566. Ci vollero però quarant'anni per costruirla e l'architetto veneto morì prima di vederla finita. Su un piccolo colle vicino alla città di Vicenza, è la combinazione di due forme: cubica all'esterno e sferica all'interno, dove tutto ruota attorno a un maestoso salone circolare. Sotto, l'Enoteca Realda a Soave.

di Soave, cingendolo con una cinta muraria ottimamente conservata. Le caratteristiche viuzze invogliano a una sosta e il posto giusto, per un aperitivo con vini locali o uno spuntino a base di hamburger e club sandwich realizzati con ingredienti del territorio, è l'**Enoteca Realda**, che propone anche evergreen come *bigoli*, *seppioline in umido con polenta* o *fegato alla veneziana.* Per chiudere il tour in dolcezza occorre spingersi fino a **Breganze**, dove l'azienda **Maculan** (www.maculan.net) è la principale interprete di un vino dal sapore antico, il **Torcolato**, che deve il nome alla pratica di produzione: i grappoli posti in appassimento sono attorcigliati (torcolati, in dialetto) in enormi trecce appese ai soffitti. Il nettare che si ricava una volta pigiata l'uva ha il colore dell'ambra, il profumo dei fiori e il gusto del miele. Da provare anche il rosso di punta dell'azienda, il *Crosara*, da uve merlot in purezza, l'ultimo souvenir da riporre nel bagagliaio alla fine del viaggio.

Fotografia di G. Baviera/SIME

LA RICETTA REGIONALE

Diffusa in tutta la regione, con varie modifiche, è il tipico piatto "POVERO" DI COSTO MA RICCO DI SOSTANZA.
Si possono utilizzare borlotti normali o di Lamon tipici della zona.

Pasta e fagioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
200 g fagioli borlotti secchi
150 g pasta secca corta
100 g cotenna di maiale o pancetta
carota – sedano – cipolla
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *in ammollo i fagioli in abbondante acqua per 12 ore. Infine scolateli e sciacquateli.*
TRASFERITELI *in una casseruola, copriteli abbondantemente di acqua fredda, unite la cotenna, una carota, una cipolla e un gambo di sedano tritati. Portate a bollore, coprite e cuocete per circa 50'. Se durante la cottura dovesse affiorare molto grasso in superficie, eliminatelo con una schiumarola. Verso fine cottura togliete dalla pentola un mestolo di fagioli e frullatelo con un frullatore a immersione insieme con un po' del brodo di cottura.*
RIUNITE *i borlotti frullati nella minestra, per addensarla un po'. Salatela (assaggiatela prima) e aggiungete la pasta; fatela cuocere per circa 10' (secondo il formato), unendo, se necessario, un po' di acqua bollente. Correggete di sale e pepe e servite, completando a piacere con un filo di olio crudo.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA E STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***9 dicembre***

SCUOLA DI CUCINA

SUBLIME FOIE GRAS

Fresco intero è una raffinatezza. Da trattare con mano esperta, ma capace di trasformare un pranzo in un evento. Poi c'è quello pastorizzato in vasetto, pratico, anch'esso squisito. Ve li presentiamo in ricette rubate all'**ALTA CUCINA** e in tre versioni giovani e disinvolte

RICETTE DAVIDE BROVELLI
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE CLAUDIO TAJOLI
STYLING FULVIA CARMAGNINI

La ridotta presenza di vene e venuzze è un segno della buona qualità del foie gras fresco

1 Marbré alla zucca e albicocche secche

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 13 ore di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g** foie gras crudo fresco
- **100 g** polpa di zucca
- **6** albicocche secche morbide
- zucchero – olio extravergine – sale – pepe

TAGLIATE *la zucca a pezzettoni e ponetela su una placca coperta di carta da forno; conditela con sale, pepe e un filo di olio e infornatela a 180 °C per 40′ circa: dovrà risultare tenera ma non disfatta.*
PULITE *il foie gras e conditelo come si spiega nella ricetta 4 con zucchero, sale e pepe; ponetelo in una teglietta con il bordo alto e copritelo con un foglio di alluminio; mettete la teglietta in una teglia più grande a bagnomaria e infornate a 100 °C per 30′.*
SFORNATE, *togliete dal bagnomaria e mettete subito in frigo, ancora coperto con l'alluminio, per 1 ora: deve raffreddarsi e solidificarsi, ma non eccessivamente, rimanendo malleabile altrimenti si rompe.*
RIVESTITE *uno stampo rettangolare da terrina da 600 ml (o 2 piccoli da 300 ml, 11x7 cm, h 3,5 cm) con carta da forno. Fate un primo strato di foie gras, uno di zucca, uno di albicocche e coprite con il resto del foie gras. Coprite la terrina con un'assicella di compensato che entri a filo, sovrapponetevi un peso e mettete in frigo per 12 ore minimo. Potete preparare il marbré anche una settimana prima e lasciarlo in frigo fino al momento del consumo, senza toccare la naturale copertura di grasso che si sarà formata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la zucca migliore per questa preparazione è quella mantovana, caratterizzata da una polpa particolarmente asciutta.*

PASTORIZZATO
Il foie gras conservato più pregiato è quello intero ("entier"), ma è ottimo anche il "bloc" di ritagli di fegato pressati

2 Pepite croccanti

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30' più 2 ore e 20' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
- **200 g** Sherry
- **200 g** panna fresca
- **50 g** 1 grossa fetta di foie gras crudo fresco o pastorizzato
- **6 g** gelatina alimentare in fogli
- farina – pangrattato
- uova
- olio di arachide

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
UNITE *in una casseruola lo Sherry e la panna e lasciateli intiepidire per un po'.*
SCALDATE *una padella antiaderente e cuocetevi la fetta di foie gras per 2' per lato; adagiatela in padella molto fredda e intatta, altrimenti in cottura si scioglie. Se usate il foie gras pastorizzato, la cottura non serve.*
STEMPERATE *accuratamente la gelatina ammollata e strizzata nel misto di panna e Sherry e frullate tutto finemente insieme con il foie gras. Stendete il composto in una teglia allo spessore di 1,5-2 cm. Coprite con la pellicola e mettete in frigo per 2 ore.*
TAGLIATE *il composto ormai solido in cubetti (ne verranno circa 80), fateli indurire in freezer per 15-20', poi infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, passateli in frigo per 10-15', poi ancora nell'uovo e nel pangrattato. Friggete subito le pepite in abbondante olio di arachide a 180 °C, scolatele su carta da cucina e servitele subito: straordinarie con l'aperitivo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le pepite impanate crude si possono congelare in freezer e poi friggere al momento del consumo.*

3 Ravioli con tartufo nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g brodo di pollo
400 g farina 00
350 g foie gras fresco
200 g tuorli (circa 10)
5 g tartufo nero
uovo – burro – sale

IMPASTATE *la farina 00 con i tuorli; se dovesse risultare troppo dura, unite pochissima acqua. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 2 ore.*
FATE *bollire il brodo finché non ne rimarranno che 200 g. Incorporate 30 g di burro e mescolate con una frusta sempre sul fuoco basso per qualche istante; unite fuori del fuoco 5 g di tartufo nero tagliato a tocchettini.*
RICAVATE *dal foie gras freddo 42 cubetti da 4 g circa ciascuno. Tagliate a tocchettini quello che rimane.*
TIRATE *la pasta ottenendo delle sfoglie molto sottili. Spennellatele di uovo sbattuto, distribuitevi i cubetti di foie gras equidistanti, copriteli con un'altra sfoglia, eliminate l'aria attorno al ripieno e ritagliate i ravioli con un tagliapasta rotondo (ø 5 cm).*
LESSATE *i ravioli in acqua bollente salata per 4′: il foie gras dovrà sciogliersi.*
ROSOLATE *il foie gras a tocchettini in una padella antiaderente senza grassi per pochi secondi.*
TRASFERITE *il condimento al tartufo in un'ampia padella, portatelo al bollore e saltatevi i ravioli appena scolati; distribuiteli nei piatti, irrorateli con il condimento e completateli con i tocchettini di foie gras rosolati.*

3

Nel ripieno

ROSOLATO
Solo il foie gras fresco si mantiene integro alla prova del fuoco, quello pastorizzato tende invece a disfarsi

4 Foie gras marinato al Porto e ribes nero

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30′ più 36 ore di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
750 g 1 foie gras fresco
sale – pepe nero – zucchero – Porto rosso
sciroppo di cassis (ribes nero)

SEPARATE *i due lobi del foie gras, poi con i due pollici percorreteli sulla parte interna cercando la vena centrale e le vene laterali; per trovarle "spalmate" delicatamente la polpa e una volta individuata la vena, sfilatela con le dita o aiutandovi con un coltellino. Le vene vanno tolte accuratamente perché in cottura diventano verdognole e danno un sapore amaro.*
CONDITE *la parte interna dei lobi con un misto di 8 g di sale, 1 g di pepe nero e 5 g di zucchero (che serve per entrambi i lobi, anche all'esterno), ricomponete il fegato e conditelo anche all'esterno; compattatelo per togliere l'aria interna, avvolgetelo in un telo di cotone o di lino bianco più sottile di un canovaccio comune; legatelo ben stretto a mo' di arrosto con lo spago, lasciando un dito di distanza tra un giro e l'altro.*
SUBITO *dopo averlo legato, mettete il fegato in un sacchetto alimentare di plastica tipo quelli per il sottovuoto, versate nel sacchetto 150 g di Porto e 150 g di sciroppo di cassis; chiudete bene il sacchetto con uno spago e ponete a marinare in frigo per 12 ore almeno affinché il foie gras si rassodi di nuovo.*
IMMERGETE *il foie gras, senza toglierlo dal sacchetto, in acqua a 85 °C, controllando costantemente la temperatura con il termometro: non deve mai salire, può invece scendere di 3-4 gradi, ma per pochi secondi. Cuocetelo per 35′. Toglietelo infine dall'acqua e immergetelo subito in acqua e ghiaccio avendo cura che non tocchi il fondo del recipiente ma rimanga sospeso per non schiacciarsi. Aggiungete altro ghiaccio quando il calore avrà sciolto il primo ghiaccio; quando sarà ben freddo, togliete il foie gras dal sacchetto, sgocciolatelo, asciugatelo con carta da cucina, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 24 ore prima di servirlo. Lasciandolo intatto, dura in frigo per 7 giorni. Una volta aperto, va poi riposto in frigo coprendo la parte tagliata con la pellicola: durerà per 3 giorni.*

LO STILE IN TAVOLA

Teglia di gres in apertura e piatti del foie gras marinato e della frutta sciroppata Fonderia Ceramiche Bucci, piatto del marbré e piattino nero delle pepite da Surimono, piatto dei ravioli Driade Kosmo, piatto del foie gras in barattolo Lineasette, tagliere di ardesia del cartoccio ASA Selection, fermacarte con alce da Raw, tovagliolo grigio Society by Limonta, tovagliolo dorato Dedar.

DELICATO
Immerso nel latte freddo per 12 ore al fresco, il foie gras si purifica e diventa più chiaro e più dolce

4

TRE IDEE facili *con il foie gras*

a

COTTO IN BARATTOLO

Pulite mezzo foie gras fresco (300 g), e conditelo con sale, pepe e zucchero sulla parte interna ed esterna e ponetelo in un vasetto da 350 ml, schiacciandolo con cura per fare uscire tutta l'aria. Coprite la superficie con un dischetto di carta da forno facendolo aderire molto bene (impedirà l'annerimento). Chiudete il vasetto. Immergetelo in una casseruola con acqua a 90 °C per 1 ora tenendo la temperatura sempre tra 81 e 85 °C. Una volta pronto, scolate il vasetto, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente e mettetelo in frigo. Senza aprirlo, dura 10 giorni. Una volta aperto, va consumato in 2-3 giorni.

b

NELLA FRUTTA SCIROPPATA

Farcite una mezza pesca o pera sciroppata con una noce di foie gras pastorizzato, completate con granella fine di pistacchio e schegge sottili di pane tostato.

c

IN CARTOCCIO CON LE MELE

Salate e pepate il foie gras fresco, tagliatelo a fettine e rosolatele in una padella antiaderente arroventata per 30 secondi per lato. Disponetele su un foglio di alluminio alternandole con spicchi di mela Renetta; salate, pepate, spolverizzate con poco zenzero fresco grattugiato, chiudete il cartoccio con un altro foglio di alluminio, sigillate i bordi e infornate a 180 °C per 10'.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **2 ottobre***

Armoniosa SALISBURGO

Piccola e raccolta, la *capitale europea della musica* tra i suoi orgogli ha la **CUCINA TRADIZIONALE**, già decantata dall'illustre cittadino Wolfgang Amadeus Mozart

TESTO AURO BERNARDI

Addossata a due pareti di roccia, protetta da una fortezza medievale, circondata da boschi, divisa in due dal fiume *Salzach*, **Salisburgo** in una piccola superficie raccoglie uno stupefacente numero di edifici di architettonica bellezza, testimonianze della sua importanza storica e culturale. Fra gli antichi tetti, tutti lastricati di tonalità di grigio, spicca quello rosso del campanile dell'antico monastero di **Nonnberg**, fondato intorno al '700. Stradine strette e *Durchhäuser*, antichi passaggi che attraversano le abitazioni riducendo il tragitto da percorrere, all'improvviso si spalancano su ampie piazze o portano a edifici che stupiscono: *per la particolarità*, come la torre **Glockenspiel**, con 35 campane che suonano a concerto tre volte al giorno, *per l'imponenza*, come il **Duomo**, con una →

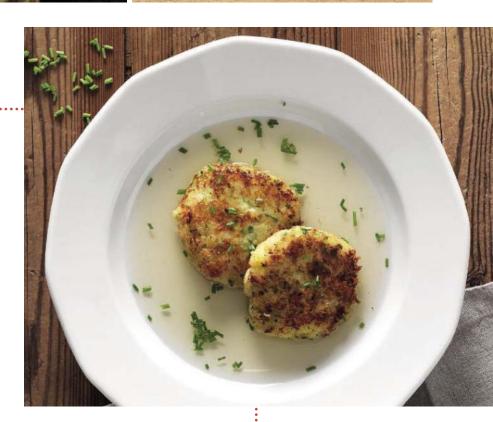
LA RICETTA AUSTRIACA/1

Queste "frittatine" di formaggio e pane sono una specialità tipica della regione alpina dell'Austria occidentale. Il formaggio ideale da utilizzare è il GRAUKÄSE, tipico del Tirolo, molto saporito e POVERO DI GRASSI. Secondo i gusti, tuttavia, si può sostituire a piacere con altri formaggi di montagna.

Kaspressknödel

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,2 litri brodo di carne o consommé
250 g pane casareccio
250 g latte
150 g formaggio di malga
120 g cipolla
2 uova
prezzemolo tritato
erba cipollina
burro – sale – pepe

TAGLIATE *a pezzetti il pane e raccoglietelo in una ciotola; tritate la cipolla (insieme, se volete, a un pezzetto di aglio) e fatela crogiolare in una noce di burro per 5′, finché non diventa dorata.* **SCALDATE** *il latte e versatelo sul pane; unite le uova sbattute, le cipolle dorate, un cucchiaio di prezzemolo e il formaggio di malga grattugiato. Lasciate riposare qualche minuto, in modo che il pane si ammorbidisca bene.* **REGOLATE** *di sale e pepe; friggete il composto in padella con burro, formando 16 piccole frittatine: rosolatele per 2-3′ per lato, finché non saranno croccanti fuori e ben cotte dentro.* **SERVITELE** *coperte di brodo caldo, completando con erba cipollina tagliuzzata.*

I DOLCI DI SALISBURGO sono mitici. In alto, a sinistra, quelli del caffè Tomaselli, un'istituzione dal '700 www.tomaselli.at In alto, a destra, il magnifico cortile del Residenz, il palazzo di città dei principi-arcivescovi. A sinistra, la città e, sullo sfondo, la fortezza.

Ogni anno a Salisburgo si tengono circa **QUATTROMILA** *concerti, feste di strada, balli, opere liriche e teatrali*

LA MUSICA CONTRIBUISCE MOLTO alla fama di Salisburgo dove il cartellone dei concerti e degli eventi lirici è inesauribile. Per gli austriaci la musica è anche divertimento. Sopra, il Mozart Dinner Concert, cena con concerto barocco e menu del XVIII secolo. www.mozart-dinner-concert-salzburg.com La città non è chiusa nel proprio passato e l'arte moderna trova i suoi spazi: sotto, *Sphaera*, scultura dell'artista tedesco Stephan Balkenhol, in Kapitelplatz, accanto alla cattedrale.

IN CITTÀ

Dove soggiornare

Elegantemente in centro, o un po' fuori città.

HOTEL SACHER SALZBURG
Nel centro storico, 5* lusso sulla riva del fiume. Al piano terra il caffè Sacher è la filiale di quello viennese.
www.sacher.com/hotel-sacher-salzburg

HOTEL & VILLA AUERSPERG
Boutique hotel 4* in posizione centrale. Prima colazione preparata in casa con prodotti bio.
www.auersperg.at/it

GASTHOF ZUM KIRCHENWIRT
A Puch, paesino a 9 km dal centro, 3* di tradizione. Si parla italiano. Ottimi collegamenti con la città in bus e treno. Pista ciclabile lungo il fiume.
www.kirchenwirt.at

Dove mangiare

Piatti di cucina tradizionale o internazionale non solo in locali storici.

IKARUS HANGAR 7
Di fronte all'aeroporto, spazio di arte e buona cucina. Ospita uno chef stellato ogni mese. Di rigore prenotare.
www.hangar-7.com/en/ikarus

M32
Progettato da Matteo Thun, nel Museo d'arte Moderna, all'interno della fortezza del Mönchsberg, da cui si gode la vista migliore sulla città.
http://m32.at

Dove comprare

Per far peccati di gola con un dolce speciale.

FÜRST
La pasticceria che nel 1890 ha creato le praline Mozartkugeln, di marzapane e cioccolato, dedicate a Mozart.
www.fuerst.cc

Fotografie di Tourismus Salzburg, Rainer Jahns, F. Cogoli/SIME, O. Fantuz/SIME, Rainer Jahns

ABITI TRADIZIONALI, sotto a sinistra: li portano anche i giovani e nelle vie dello shopping fanno concorrenza a quelli delle catene di moda. Nella foto, la boutique Wienerroither. www. wienerroither-tracht.at Al centro, *Brezel* (ad anelli incrociati) e pani con semi, tipici dei paesi di lingua tedesca: ai piedi della fortezza, la panetteria S. Pietro li sforna dal Medioevo. A destra, Getreidegasse, vivace via centrale.

→
navata di 101 metri, *o per il lusso*, come il **Residenz,** con un salone di quasi 600 metri quadrati, storica residenza dei *principi-arcivescovi,* sovrani assoluti della città. L'ultimo, **Hieronymus von Colloredo**, fu il primo datore di lavoro di **Mozart**. Il più celebre cittadino di Salisburgo scriveva di preferire **Vienna** alla sua città, di cui apprezzava però la gastronomia, in modo particolare le costolette. Con l'osso o a orecchio di elefante, sono uno dei piatti tradizionali più apprezzati insieme a quelli di carne di agnello del Tennengau o al *Bierfleisch,* stufato di manzo alla birra. Per un menu tradizionale un buon posto è al numero 37 di Getreidegasse, da **Goldener Hirsch**. Sulla medesima strada, la più centrale e turistica, si affacciano anche locali *sofisticati* come **Carpe Diem** (www.carpediemfinestfingerfood.com), specializzato in aperitivi e fingerfood; *originali* come **Sporer** (www.sporer.at), celebre per la bontà dei suoi punch all'arancia; *pensati per golosi* come **Schatz** (www.schatz-konditorei.at), che dal 1877 sforna pasticcini da favola. Contigua alla Baviera, Salisburgo è anche la capitale austriaca della birra. La fabbrica ottocentesca del marchio **Stiegl** (www.brauwelt.at), fondato nel 1492, è aperta al pubblico per visite e degustazioni.

LA RICETTA AUSTRIACA/2

Questo scenografico soufflé è uno dei simboli della cucina della regione. I tre soffici picchi, imbiancati di zucchero a velo, rappresentano I MONTI INNEVATI che circondano Salisburgo.

Salzburger Nockerl

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g zucchero semolato
20 g farina
7 albumi – **2** tuorli
zucchero a velo
marmellata di ribes – sale

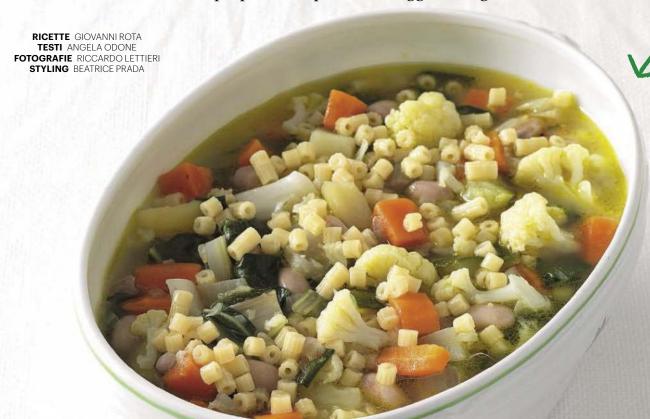
MONTATE *gli albumi nel robot con il gancio a frusta, con un pizzico di sale e lo zucchero semolato; quando saranno sodi e lucidi, unite i tuorli e la farina, mescolateli azionando il robot.*
DISPONETE *sul fondo di due pirofiline ovali 4 cucchiai di marmellata, poi adagiatevi il composto di albumi con una spatolina, formando tre montagnole in ognuna. Tradizionalmente, al posto della marmellata, si può mettere una miscela di 3 cucchiai di panna, i semi di mezzo baccello di vaniglia e una nocetta di burro.*
INFORNATE *i dolci a 200 °C per 8-10', sfornateli, spolverizzateli di zucchero a velo e servite subito, prima che il dolce si sgonfi.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***4 dicembre***

3 variazioni sul MINESTRONE

Delizioso, confortante per il corpo e per l'anima. Tradizionale o in nuove **STUZZICANTI** proposte con pesce, formaggio e funghi

RICETTE GIOVANNI ROTA
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

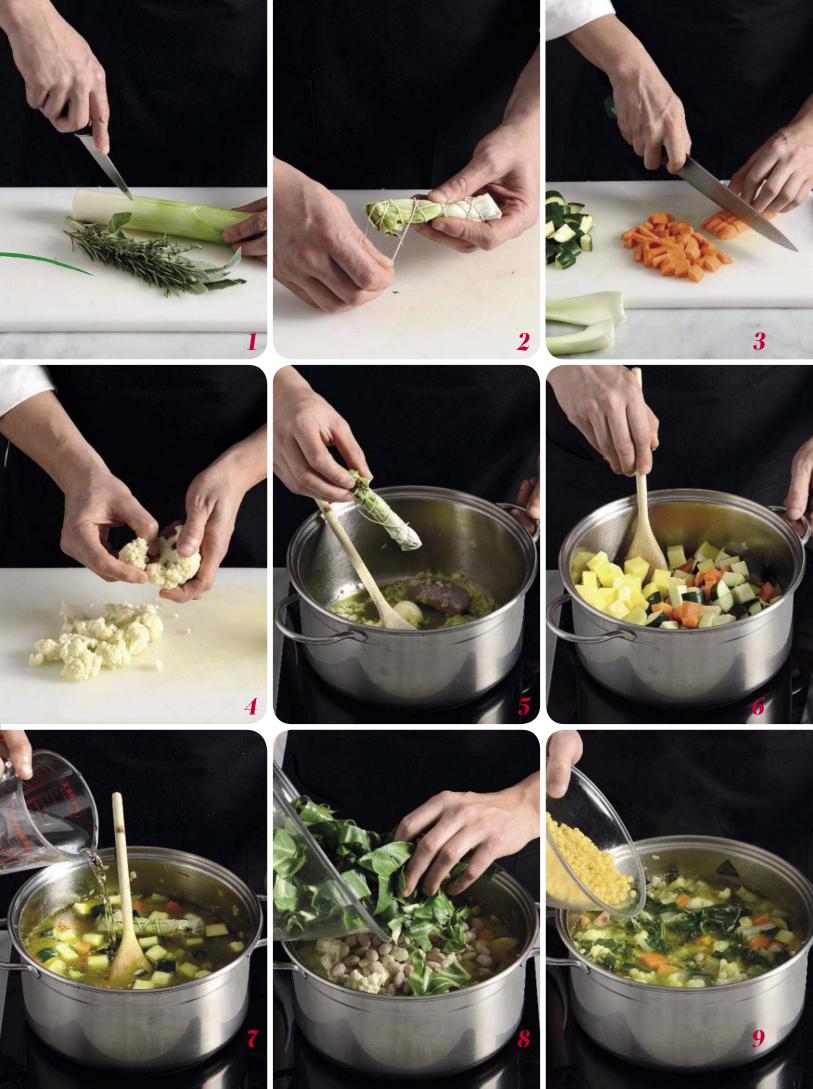
- **400 g** coste (bietola da costa)
- **300 g** carota
- **300 g** patata
- **300 g** zucchine
- **250 g** cimette di cavolfiore
- **250 g** cipolla
- **200 g** fagioli borlotti secchi già ammollati
- **150 g** sedano verde
- **120 g** pastina tipo ditalini rigati
- **90 g** grana grattugiato
- **80 g** un pezzo di prosciutto crudo
- **1** porro

aglio – salvia – rosmarino – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1-2 PREPARATE *un mazzetto aromatico: racchiudete in una guaina di porro 2 rametti di timo, 1 rametto di salvia e 1 rametto di rosmarino, poi legate con spago da cucina.*
3 MONDATE *le verdure; tagliate le zucchine e la patata a cubetti di 2 cm di lato, la carota e il sedano a cubetti di 1,5 cm.*
4 DIVIDETE *le cimette del cavolfiore. Pulite le coste separando il gambo dalla foglia; tagliate il gambo in quadratini di 1,5 cm e la foglia in listerelle alte 3 cm. Tritate la cipolla.*
5-6-7 VERSATE *in una casseruola capace dai bordi alti 2-3 cucchiai di olio e soffriggete la cipolla, uno spicchio di aglio e il prosciutto crudo (potete sostituirlo con lardo o pancetta dolce) sul fuoco medio per 2-3'. Unite il mazzetto aromatico, poi tutte le verdure, tranne le foglie delle coste, le cimette di cavolfiore e i fagioli, rosolate per 1', quindi bagnate con un litro e mezzo di acqua oppure di brodo vegetale.*
8 PROSEGUITE *per 15' da quando riprende il bollore, poi aggiungete le foglie delle coste, le cimette di cavolfiore e i fagioli.*
9 CUOCETE *per altri 25', unite la pastina e completate la cottura in 7-8'. Salate e pepate. Servite con un filo di olio crudo e il grana grattugiato.*

LA SIGNORA OLGA *dice che durante l'estate potete servire questo minestrone a temperatura ambiente completato con un cucchiaio di pesto oppure con un ciuffo di foglie di basilico tritate.*

Per rendere più aromatico questo minestrone completate con un filo di olio al rosmarino oppure al peperoncino

1

CON PESCE

Con carciofi, triglie, cozze e vongole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g fumetto di pesce o brodo vegetale
250 g cozze
250 g vongole
120 g fregula media
50 g spinaci novelli mondati
12 filetti medio-piccoli di triglia
5 carciofi
3 filetti di pomodoro secco
3 scalogni – aglio
vino bianco secco – timo – prezzemolo
olio extravergine di oliva

METTETE *in ammollo i pomodori secchi per 30′, sgocciolateli, tagliateli a listerelle.*
MONDATE *i carciofi eliminando la barba e le foglie più dure, ma lasciando il gambo. Poi tagliate tutto a tocchetti.*
TRITATE *grossolanamente gli scalogni e fateli rosolare in 2 cucchiai di olio per un paio di minuti. Aggiungete i carciofi, riducete la fiamma, dopo 5′ sfumate con mezzo bicchiere di vino. Unite i pomodori secchi a listerelle e bagnate con il fumetto di pesce. Proseguite per una decina di minuti, quindi aggiungete la fregula e cuocete per 12-15′.*
FATE *aprire separatamente le vongole e le cozze in casseruola, sulla fiamma media in un velo di olio, con uno spicchio di aglio, un rametto di timo e i gambi di un ciuffetto di prezzemolo, per 3-4′; filtrate i liquidi di cottura attraverso un colino fine foderato di garza o di cotone idrofilo.*
RACCOGLIETE *entrambi i liquidi in una casseruola e portate a ebollizione, immergetevi i filetti di triglia, spegnete e lasciateveli per altri 5-6′.*
REGOLATE *la densità del minestrone con il liquido di cottura delle conchiglie, unite gli spinaci, spegnete e completate con i molluschi parzialmente sgusciati e i filetti di triglia.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 novembre***

LO STILE IN TAVOLA

Coltello Sanelli, piasta a induzione Kenwood, ciotola in vetro Bormioli Rocco.

Chi ha il mestolo in mano fa la minestra a modo suo
(proverbio popolare toscano)

2

CON FORMAGGIO FRESCO

Di verza e ceci

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g carote pulite
240 g ceci lessati
150 g verza pulita
120 g cipolla
90 g formaggio in fiocchi
3 grosse fette di pane casareccio di grano duro
rosmarino – aglio
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *la cipolla e fatela appassire in casseruola con un velo di olio per pochi minuti.*
TAGLIATE *la verza a striscioline. Per un minestrone più delicato scottatela per mezzo minuto in acqua bollente e poi scolatela. Riducete le carote in losanghe.*
UNITE *la verza alla cipolla appassita e cuocetela per 10′ circa, quindi aggiungete le carote, dopo 1-2′ bagnate con 800 g di acqua leggermente salata e in ebollizione e cuocete per 30′; alla fine completate con i ceci lessati e cuocete per altri 10′.*
TAGLIATE *le fette di pane in cubetti.*
SCALDATE *in padella un velo di olio con uno spicchio di aglio pelato e tagliato in due e un rametto di rosmarino; aggiungete i cubetti di pane e abbrustoliteli in padella facendoli saltare. In alternativa condite i cubetti con olio e rosmarino, distribuiteli su una placchetta e infornateli a 200 °C finché non saranno ben dorati.*
SERVITE *il minestrone di verza e ceci con i cubetti di pane abbrustoliti e il formaggio in fiocchi.*

3

AI FUNGHI

Di porri e zucca con canederli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g porri mondati
450 g polpa di zucca a tocchetti
200 g latte
130 g mollica di pane casareccio
50 g burro
50 g vino bianco secco
25 g funghi secchi
2 scalogni – **1** uovo
farina – brodo vegetale – grana grattugiato
prezzemolo – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *in ammollo i funghi secchi nell'acqua tiepida.*
SPEZZATE *grossolanamente la mollica e mettetela in ammollo nel latte.*
TAGLIATE *i porri a rondelle e sbucciate e tritate gli scalogni.*
RACCOGLIETE *il burro in una casseruola, portate sul fuoco e non appena si sarà sciolto unite gli scalogni tritati e rosolateli per 2-3′.*
SGOCCIOLATE *i funghi, strizzateli e sminuzzateli, poi uniteli agli scalogni, bagnate con il vino, lasciate evaporare tutto il liquido e poi togliete dal fuoco.*
STRIZZATE *la mollica ammollata nel latte, raccoglietela in una ciotola e impastatela con i funghi, 20 g di grana, un ciuffo di prezzemolo tritato, l'uovo, 15 g di farina, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Dovrete ottenere un impasto abbastanza omogeneo. Formate 36 palline di circa 12 g ciascuna (canederli).*
FATE *appassire il porro in una casseruola con 3-4 cucchiai di olio. Salate, dopo 1-2′ aggiungete la zucca, coprite con un litro di brodo vegetale caldo e cuocete per 20′.*
IMMERGETE *i canederli nella minestra e cuoceteli per 5′, poi spegnete.*
SERVITE *la minestra completando con rocchetti di erba cipollina.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per rendere più cremosa la minestra potete frullarne due mestoli prima di cuocervi i canederli.*

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

IL RISO PILAF *cottura* IN FORNO

Una preparazione che arriva dalla Turchia, dove si serve come contorno di piatti piccanti. Molto versatile, può essere sia un **PRIMO LEGGERO** sia l'accompagnamento di carne, pesce, verdure

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

VARIETÀ
Il pilaf si può preparare con diversi tipi di riso: i superfini cuociono circa 2′ in più rispetto ai fini e ai semifini. Il riso Venere richiede 40′.

La cipolla "steccata" con chiodi di garofano e alloro profuma il riso

ALLORO
Rilascia un aroma molto intenso: può essere sufficiente mezza foglia.

BRODO
Vegetale o di pollo, ne serve di norma circa il doppio del peso del riso.

Riso pilaf

RICETTA BASE

Il termine pilaf, o pilav, di origine turca ma di provenienza persiana, **significa "riso bollito"***: indica una modalità di preparazione comune in Medio Oriente e solitamente si riferisce sia al riso sia al condimento previsto dalla ricetta. La caratteristica principale di questa preparazione è che il riso rimane ben sgranato: un risultato più facile da ottenere con* **i risi esotici** *(varietà* indica*), come il Basmati o il Thaibonnet: i chicchi sono più vetrosi e rilasciano meno amido, rimanendo così staccati uno dall'altro. Il pilaf, tuttavia, entrato nella tradizione occidentale, si può* **preparare con qualunque tipologia di riso***, anche con quelli nostrani (varietà* japonica*). Secondo la qualità scelta, variano minimamente tempi di cottura e quantità di liquido.*

INGREDIENTI PER 6-12 PERSONE

1 litro brodo vegetale
500 g riso – **1/2** cipolla
chiodi di garofano – alloro
olio extravergine di oliva – burro

1 INFILZATE *nella mezza cipolla sbucciata 2-3 chiodi di garofano; incidetela da un lato con un coltellino e inserite nel taglio una foglia di alloro.*
2 ROSOLATELA *in una casseruola con un cucchiaio di olio e una piccola noce di burro.*
3 AGGIUNGETE *il riso e fatelo crogiolare senza tostarlo.*
4 BAGNATELO *con il brodo vegetale bollente, chiudete la casseruola con il coperchio e infornate a 180 °C per 15-20'.*
5-6 SFORNATE *la casseruola, eliminate la cipolla e stendete il riso a raffreddare, sgranandolo: i chicchi saranno ben separati uno dall'altro.*
VARIANTI *Prima di aggiungere il brodo, si può sfumare il riso con uno spruzzo di vino bianco, per dare un po' più di sapore, soprattutto se si intende servire il riso come primo piatto. Se, invece, si utilizza come contorno, è preferibile evitare il vino, per un risultato più neutro. Per un sapore ancora più delicato, si può cuocere il riso con acqua salata. Le dosi indicate sono sufficienti per 6 primi piatti o per 12 contorni.*

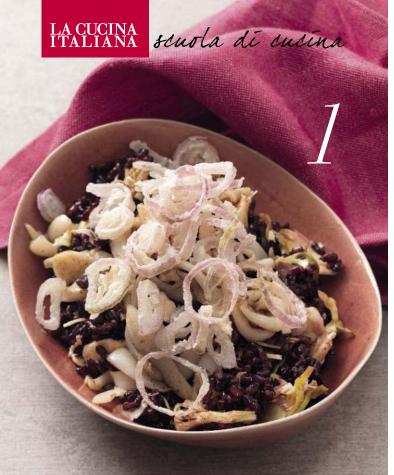
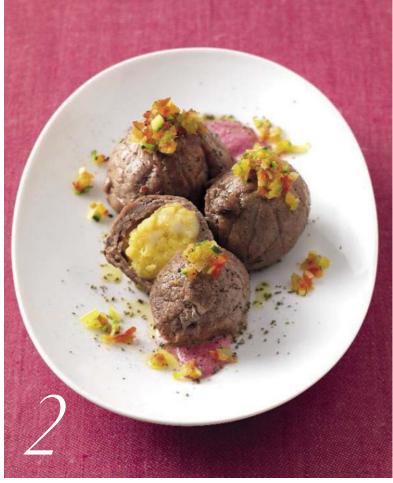
DA SAPERE

DUE TEMPI **Generalmente il riso pilaf, una volta sfornato, sgranato e raffreddato, viene utilizzato come base per diverse preparazioni: si può saltare in padella con verdure e altri ingredienti, per preparare primi piatti. Oppure si può servire come contorno, dopo averlo rosolato con poco olio o burro, anche pressato in stampini.**

LE DOSI **Normalmente, si calcolano circa 30-40 g per persona se si utilizza il riso come contorno; 70-80 g se serve come base di un primo piatto, secondo il tipo e la quantità degli ingredienti di complemento della ricetta.**

TRUCCHI **Scegliete una casseruola adatta ad andare in forno (attenzione anche a manici e coperchio che non devono avere parti in plastica) e non apritela mai durante la cottura. Il riso pilaf, cotto, si conserva in frigorifero, coperto, per 2-3 giorni.**

1

2

1 Insalata tiepida di riso Venere, carciofi e seppie

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g brodo vegetale
250 g seppie pulite
200 g riso Venere
5 scalogni – **3** carciofi
alloro – farina
vino bianco secco – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

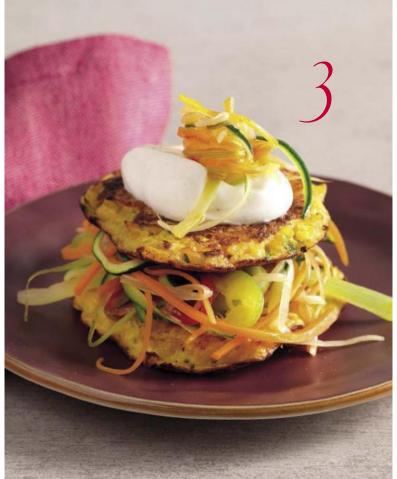
SOFFRIGGETE *in una casseruola adatta al forno uno scalogno tritato con un filo di olio e una foglia di alloro. Aggiungete il riso, senza tostarlo, e bagnatelo con il brodo bollente. Portate a bollore, chiudete con il coperchio e infornate a 180 °C per 40′.*
STACCATE *i ciuffi delle seppie dai corpi e lessateli in acqua profumata con uno spruzzo di vino bianco per 10′; aggiungete i corpi e cuocete per altri 15′.*
MONDATE *i carciofi e tagliateli a fettine sottili. Pulite 4 scalogni e tagliateli a rondelle, poi separate gli anelli.*
ALLARGATE *il riso su un vassoio, sgranandolo, e lasciatelo intiepidire.*
TAGLIATE *a striscioline ciuffi e corpi delle seppie e saltateli per 2′ in padella, in un velo di olio, con un pizzico di sale.*
MESCOLATE *in una ciotola il riso e i carciofi e conditeli con olio, sale e pepe.*
INFARINATE *gli anelli di scalogno e friggeteli in olio di arachide.*
COMPLETATE *l'insalata con le seppie e lo scalogno croccante.*

2 Granatine di carne e pilaf allo zafferano

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
550 g polpa di manzo in carpaccio
350 g brodo vegetale
250 g scamorza
170 g riso Carnaroli
50 g ortaggi misti
50 g aceto di vino bianco
50 g vino bianco secco
1 bustina di zafferano
1 cipolla bianca
1 cipolla rossa
chiodi di garofano – alloro
rosmarino – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

STECCATE *uno spicchio di cipolla bianca con un chiodo di garofano; mettetelo in una casseruola con il riso, mezza foglia di alloro, il brodo e lo zafferano. Portate a bollore, chiudete con il coperchio e infornate a 180 °C per 15-16′. Allargatelo, infine, in una pirofila e fatelo raffreddare.*
SBUCCIATE *la cipolla rossa e tagliatela in 4; mettetela in una casseruola con 50 g di acqua, l'aceto, il vino e un pizzico di sale. Portate a bollore e cuocete per 4′. Frullate, aggiungete 60 g di olio, ottenendo una salsa.*
TOGLIETE *la crosta alla scamorza, tagliatela a dadini piccolissimi e mescolateli con il riso, unite 2 cucchiai di grana e aggiustate di sale.*
FORMATE *18 palline grandi come arancini e avvolgetele in altrettante fettine di carne. Mettetele in una pirofila, ungetele di olio, salate, pepate e profumate con rosmarino tritato. Infornate a 250 °C per 10′.*
SERVITE *accompagnando con ortaggi a dadini piccolissimi, appassiti per 5′ in padella con un velo di olio.*

LO STILE IN TAVOLA
Cucchiaio di legno e tagliere Andrea Brugi, piastra a induzione Kenwood.

3 Gallette integrali con verdure e yogurt

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 12 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
120 g yogurt greco
100 g riso integrale
80 g porro – **40 g** cipolla
30 g carota – **30 g** sedano
30 g zucchina – **30 g** burro
15 g peperone rosso
15 g peperone giallo
1 uovo – curcuma – Tabasco
prezzemolo tritato – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale

AMMOLLATE *il riso in acqua per 12 ore. Scolatelo e mettetelo in una casseruola con 40 g di cipolla a dadini e un pizzico di curcuma; unite 200 g di acqua, portate a bollore, chiudete con il coperchio e infornate a 180 °C per 15-20′.*
SGRANATELO *e raccoglietelo in una ciotola, unite un pizzico di sale e uno di prezzemolo, 2 cucchiai di grana e l'uovo.*
TAGLIATE *a mezze rondelle 50 g di porro, dalla parte più verde; lavatelo e arrostitelo per 2′ in 30 g di burro rosolato color nocciola, poi versate tutto nel riso. Nella stessa padella, senza aggiunta di grassi, cuocete per 3-4′ per lato il riso a cucchiaiate, ottenendo 8 piccole gallette.*
TAGLIATE *a striscioline sottili altri 30 g di porro, la carota, il sedano, la zucchina, i peperoni e saltate tutto in padella con un filo di olio e un pizzico di sale, per 3′.*
ACCOPPIATE *le gallette a due a due, farcendole con le verdure; condite lo yogurt con un filo di olio, sale e Tabasco e servitelo con le gallette.*

4 Torta di riso dolce al cardamomo

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
350 g riso Originario
100 g mostarda
130 g zucchero – **90 g** miele
80 g mandorle a filetti – **60 g** uvetta
60 g vino bianco secco
40 g farina
4 bacche di cardamomo – **3** tuorli
1 mela Renetta – vaniglia – burro
pangrattato – zucchero di canna – sale

PORTATE *a bollore il riso con 700 g di acqua, un pizzico di sale, mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo, l'uvetta e i semi pestati del cardamomo. Coprite con il coperchio e infornate a 180 °C per 20′. Sgranatelo su un vassoio, raschiate i semi della vaniglia e mescolateli al riso; lasciate raffreddare.*
SCIOGLIETE *in padella una noce di burro con il miele; rosolatevi le mandorle a filetti, infine il riso. Saltatelo per 2′ e fate raffreddare.*
MONTATE *i tuorli con 80 g di zucchero, poi incorporatevi 40 g di burro fuso e la farina, infine il riso saltato, ormai freddo.*
IMBURRATE *e cospargete di pangrattato uno stampo da crostata (ø 22 cm) e riempitelo con il riso, livellandolo. Spolverizzate di zucchero di canna e infornate a 180 °C per 40′.*
SBUCCIATE *e mondate la mela, tagliatela a pezzetti e cuocetela con il vino e 50 g di zucchero per 7-8′.*
FRULLATELA *con tutto il suo liquido insieme alla mostarda, ottenendo una salsa un po' piccantina: servitela insieme alla torta.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***5 novembre***

RAPIDAMENTE BUONI

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI GIULIA CUSUMANO
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

20 MINUTI

1 Spaghetti con pancetta e mandorle

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **350 g** spaghetti
- **200 g** cavolfiore pulito
- **100 g** pancetta affettata
- **100 g** radicchio rosso
- **50 g** mandorle con la buccia
- **1** fetta di arancia – maggiorana
- alloro – olio extravergine di oliva – sale

SMINUZZATE *il radicchio; dividete in cimette il cavolfiore.*
TUFFATE *gli spaghetti in acqua bollente salata e aromatizzata con una foglia di alloro e l'arancia; a 5-7′ dal termine della cottura unite le cimette di cavolfiore.*
ROSOLATE *nel frattempo la pancetta tagliata a striscioline in una padella con un filo di olio per 3′. Aggiungete le mandorle a tocchettini e dopo qualche istante spegnete.*
SCOLATE *la pasta e il cavolfiore e saltateli nella padella della pancetta con 2 cucchiai di acqua di cottura, 4 rametti di maggiorana e il radicchio.*

2 Boccioli di quinoa, nocciole e cioccolato

10 MINUTI

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **150 g** cioccolato fondente
- **50 g** nocciole tritate
- **50 g** cioccolato bianco
- **50 g** quinoa soffiata

SPEZZETTATE *il cioccolato fondente in una ciotola e fondetelo nel* ***microonde*** *a 500 W: mescolatelo ogni minuto per evitare di bruciarlo; in tutto ci vorranno 2-3′.*
TRITATE *le nocciole e il cioccolato bianco.*
MISCELATE *il cioccolato fondente fuso, le nocciole e la quinoa. Aggiungete infine il cioccolato bianco.*
CREATE *con l'impasto dei piccoli boccioli aiutandovi con un cucchiaino; metteteli a raffreddare in frigorifero per almeno 10′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la quinoa soffiata si può acquistare nei supermercati o nei negozi di prodotti biologici.*

3 Macedonia di mandarini cinesi, grano e melagrana

10 MINUTI

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g** grano precotto
- **150 g** mandarini cinesi
- **1** melagrana
- miele di acacia
- zucchero di canna

SCOTTATE *il grano in acqua bollente con un mandarino cinese intero per 1′.*
TAGLIATE *a metà gli altri mandarini cinesi e caramellateli in padella con 3 cucchiaini di zucchero di canna per 3′.*
SGRANATE *la melagrana in una ciotola, aggiungete il grano e i mandarini cinesi.*
DISTRIBUITE *la macedonia nelle ciotole, completando ciascuna con un cucchiaio di miele, versato a filo.*

25 MINUTI

4 Crema di sedano rapa con gamberi

TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g sedano rapa pulito
200 g code di gambero sgusciate
1 cipolla piccola
brodo vegetale
prezzemolo
limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

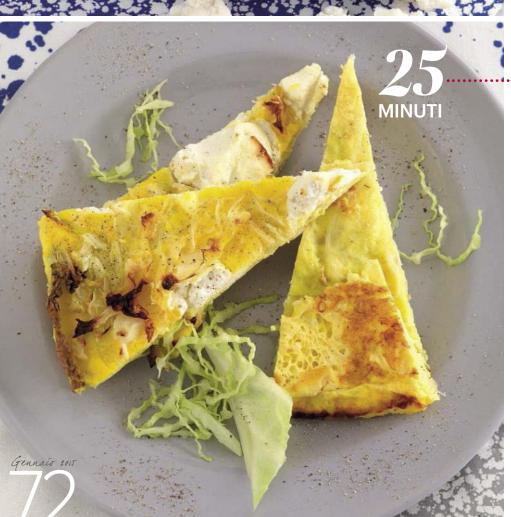
RIDUCETE *il sedano rapa a cubettini e tritate la cipolla. Ponete le verdure in una casseruola con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale, copritele a filo con il brodo bollente (circa 700 g) e cuocetele per 18′.*
FRULLATE *le foglie di un mazzetto di prezzemolo con 40 g di olio e un cucchiaino di succo di limone.*
FRULLATE *la crema di sedano rapa, aggiustate di sale e pepe e riportate a bollore.*
TAGLIATE *a metà per il lungo le code di gambero e tuffatele nella crema.*
SERVITELA *subito completando con qualche goccia di emulsione al prezzemolo.*

25 MINUTI

5 Frittata di verza e caprino

TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

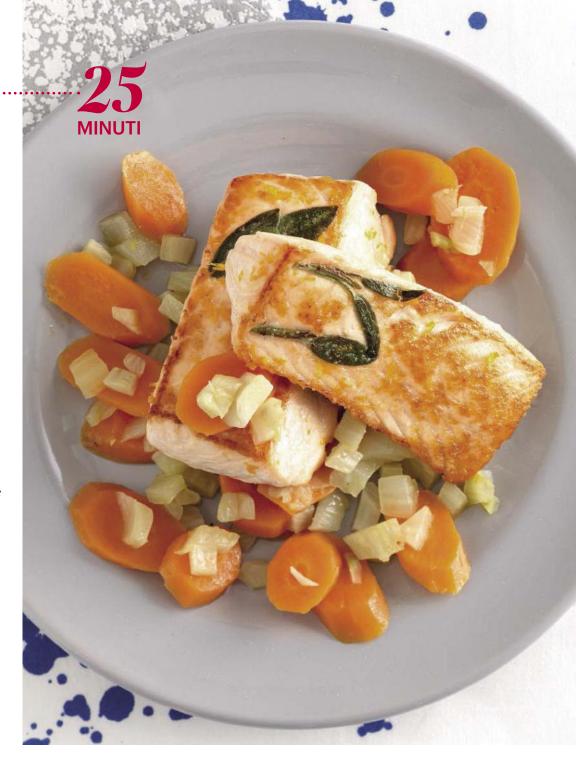
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g verza pulita
150 g caprino
150 g grana
8 uova – olio extravergine di oliva
sale – pepe

TRITATE *grossolanamente la verza conservandone intatte 2 foglie.*
SALTATE *la verza tritata in una padella con un filo di olio, sale e pepe per 5′.*
ROMPETE *le uova in una ciotola e sbattetele con il grana e un pizzico di sale.*
STENDETE *le 2 foglie di verza intere in uno stampo (ø 22 cm) rivestito di carta da forno inumidita. Adagiate sulle foglie la verza cotta, le uova e il caprino a fiocchetti.*
INFORNATE *la frittata nel forno ventilato a 180° C per 15′ circa.*

6 Salmone con carote e finocchio

25 MINUTI

TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g trancio di salmone pulito
200 g carote pulite
150 g finocchio pulito
limone
salvia
zucchero di canna
olio extravergine di oliva sale
acqua gassata

TAGLIATE *le carote a rondelle e il finocchio a dadini.*
GLASSATELI *saltandoli in una padella con un filo di olio, mezzo cucchiaino di zucchero di canna e un pizzico di sale per 2′; aggiungete poi mezzo bicchiere di acqua gassata, coprite con un coperchio e cuocete per altri 8′.*
TAGLIATE *nel frattempo il salmone in 8 tranci, ungeteli leggermente con olio e cuoceteli con qualche foglia di salvia in una padella calda per 4′ per lato.*
SPEGNETE *il fuoco, salate e spolverizzate con un po′ di scorza di limone grattugiata.*
COPRITE, *lasciate riposare il salmone per qualche minuto, infine servitelo con le verdure.*

AL BICCHIERE

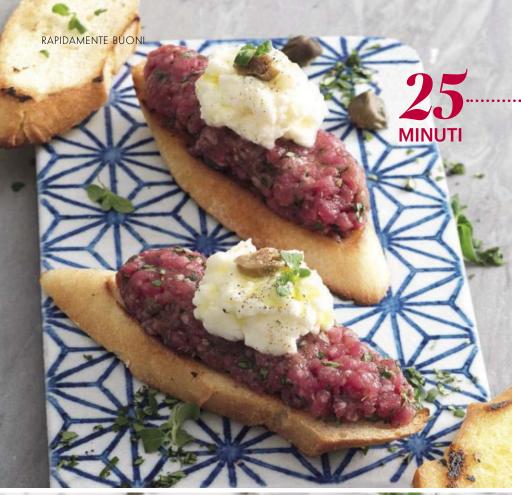
Per accompagnare la cucina rapida di gennaio, quattro vini che sfidano i rigori dell'inverno con originalità ed eleganza e portano ancora ai pranzi e alle cene di tutti i giorni un'aria di festa.

BIANCO Prosecco Doc "Casa Belfi Colfondo" di Albino Armani. Il prosecco come si faceva una volta, rifermentato naturalmente sui lieviti. Sostiene bene salumi, antipasti e creme di verdura *(ricette 5, 7, 8, 9).* 9 euro.

ROSATO Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Suffonte" 2013 di Ludovico. Un rosato così fresco ed elettrizzante che la bottiglia finisce in fretta. Armonico con primi piatti ricchi, frittate e secondi di carni bianche *(ricette 1, 4, 5, 6).* 10 euro.

ROSSO Valpolicella Doc Classico 2013 di Ca' La Bionda. Piacevole, beverino, di buon corpo e intensa fragranza. Un rosso versatile a tutto pasto, carni comprese *(ricette 1, 5, 7).* 10 euro.

DOLCE Colli Euganei Doc Fior d'Arancio Vino Spumante dolce 2013 di La Montecchia. Moscato giallo con una tipica nota di agrumi, morbido e scorrevole. Delizioso a fine pasto *(ricette 2, 3).* 10 euro.

Scelti per voi da Gianluca Ladu *www.vinoir.com*

25 MINUTI

7 Bruschette con tartare e burrata

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g scamone
100 g burrata
20 g capperi sotto sale
1 baguette
maggiorana fresca
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la baguette in fettine oblique, in modo che abbiano una superficie più estesa; tostatele in padella con un filo di olio per 2-3′.* **TRITATE** *lo scamone con il coltello, ottenendo un battuto. Tritate anche i capperi dissalati (tenetene da parte qualcuno per decorare) e un ciuffo di maggiorana sfogliata.* **CONDITE** *la carne con il trito, 2 cucchiai di olio, sale e pepe (tartare).* **DISTRIBUITE** *la tartare sulle fettine di pane e completate con la burrata, un cappero, qualche foglia di maggiorana, un filo di olio e una macinata di pepe.*

(**RICETTA** DAVIDE NOVATI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI)

30 MINUTI

8 Tortelli di sfoglia con porri stufati

TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g porro pulito
2 rotoli di pasta sfoglia rotondi
1 uovo
burro – semi di zucca
finocchietto
sale – farina

TRITATE *grossolanamente il porro e stufatelo in una casseruola con una noce di burro e un pizzico di sale per 10′ circa. Aggiungete il finocchietto e fate riposare per 5′.* **STENDETE** *un rotolo di pasta sfoglia e spennellatelo con l'uovo sbattuto. Con un tagliapasta infarinato (ø 6 cm) suddividete la sfoglia in tanti dischi, senza però tagliarli.* **DISTRIBUITE** *il porro su ogni disco e coprite con il secondo rotolo di pasta sfoglia, facendolo aderire bene al primo. Ritagliate infine i tortelli con un tagliapasta (ø 4 cm), sigillando i bordi con i lembi di una forchetta.* **ACCOMODATE** *i tortelli su una placca foderata di carta da forno, decorate con una manciata di semi di zucca tritati e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 10′.*

Un SOFFIO di DOLCEZZA

Bianchissimi, luminosi, così fini che si sciolgono subito: non sono fiocchi di neve, ma i preziosi cristalli di zucchero Zefiro.

Crema cotta al torrone

Ingredienti per 6: *panna fresca g 200 - latte g 200 - torrone g 150 - Zefiro g 50 più 6 cucchiaini - 6 nocciole - 4 tuorli - 2 uova - mezzo baccello di vaniglia*

Battete uova e tuorli con lo zucchero in una ciotola a bagnomaria.
Scaldate il latte con la panna e la vaniglia e, prima del bollore, filtratelo e versatelo sulle uova. Cuocetele poi a bagnomaria, sempre mescolando, finché il composto diventa cremoso: serviranno 8' (crema).
Tritate il torrone a pezzetti nel mixer e unitelo alla crema.
Versatela, quindi, in 6 ciotoline. Fatele raffreddare coperte, poi ponetele in frigo per almeno 4 ore. Prima di servirle cospargetene la superficie con un cucchiaino di zucchero ognuna e bruciatelo con l'apposito cannello a gas.
Guarnite ogni crema cotta con una nocciola e, volendo, un biscotto.

Ci sono gesti che compiamo tutti i giorni senza neanche farci caso: aprire una bustina e versarne il dolce contenuto nel caffè; aggiungere un cucchiaino di zucchero a uno yogurt a colazione, zuccherare il tè del pomeriggio. Gesti quotidiani, che diventano speciali se speciale è l'ingrediente che scegliamo per compierli. Zefiro Eridania è lo zucchero così fine che si scioglie immediatamente. Non solo nel tè o nel caffè, ma anche nelle bevande fredde. Proprio la finezza dei suoi bianchissimi cristalli rende Zefiro prezioso in cucina: si amalgama agli impasti di biscotti e torte, si fonde nella morbida texture delle creme, diventa uniformemente croccante se caramellato, a creare la crosticina che corona creme brulée e catalane. Per questo Zefiro è insostituibile nelle grandi occasioni, come il veglione di Capodanno. Salutare il nuovo anno con un dolce davvero unico sarà un augurio indimenticabile.

Incredibilmente fine, immediatamente solubile

30 MINUTI

9 Purè di mela e patate con cotechino

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g cotechino precotto
360 g patate pelate a cubetti
180 g mela Renetta pelata
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PORTATE *a bollore una casseruola di acqua e scaldatevi il cotechino nella sua busta.*
RACCOGLIETE *le patate in una ciotola con mezzo bicchiere di acqua; sigillate con la pellicola, bucherellatela; cuocete nel forno a* ***microonde*** *a potenza massima per 6-7′.*
TAGLIATE *nel frattempo la mela a tocchetti, raccoglietela in una ciotola, copritela e cuocete anch'essa nel microonde a potenza massima per 5′, o finché non sarà diventata un purè. Conditela con un cucchiaio di olio e poco sale.*
SCOLATE *le patate, passatele con lo schiacciapatate e salatele.*
APRITE *la confezione del cotechino, tagliatelo a fette eliminando la pelle e servitelo con la mela e le patate condite con un po' di pepe e un filo di olio.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***20 ottobre***

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Un runner coordinato con tovaglioli di carta e piatti rustici per apparecchiare con disinvoltura.

I piatti sulle tinte del blu e del grigio sono di Ceramiche Nicola Fasano, la ciotola e il bricchetto di Maxwell & Williams, il runner e i tovaglioli di Ferm Living.

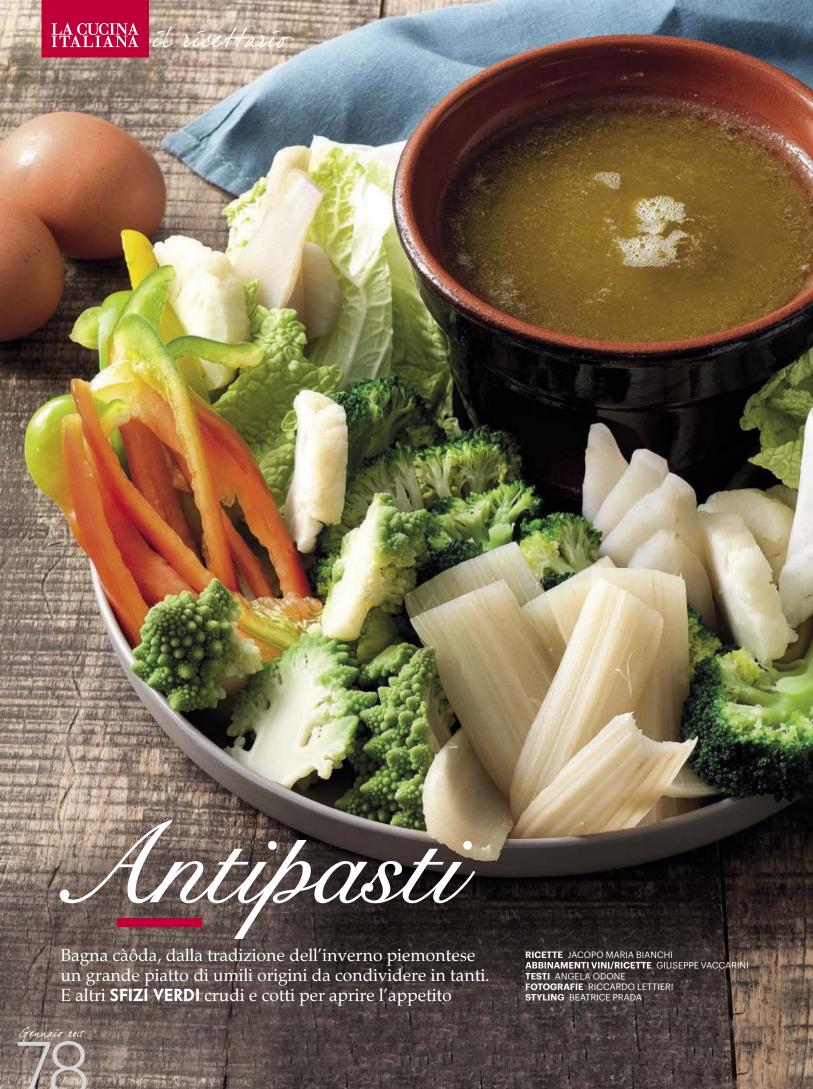
PROVATI E APPROVATI

Dalla grande distribuzione e dai negozi specializzati.

Biologico, privo di conservanti, di glutine e di proteine del latte, il cotechino precotto PrimaVera di Pedrazzoli unisce genuinità e praticità. La pasta sfoglia surgelata di Picard è fatta solo con farina, burro e sale, come quella di casa; eccellente per ricette dolci e salate. Il burro Lurpak rende più pieno e rotondo il sapore dei porri stufati.

Antipasti

Bagna càôda, dalla tradizione dell'inverno piemontese un grande piatto di umili origini da condividere in tanti. E altri **SFIZI VERDI** crudi e cotti per aprire l'appetito

RICETTE JACOPO MARIA BIANCHI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Bagna càôda

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **250 g** olio extravergine di oliva
- **200 g** topinambur
- **200 g** cimette di broccolo romanesco
- **200 g** cimette di cavolfiore
- **200 g** cimette di broccolo
- **200 g** cardi mondati
- **200 g** cavolo verza
- **150 g** acciughe dissalate
- **70 g** burro
- **3** spicchi di aglio pelati – **2** rape
- **1** peperone rosso – limone

SPAZZOLATE *delicatamente i topinambur, poi lessateli con la buccia in acqua non salata per 15′ circa: dovranno rimanere abbastanza sodi. Sbucciateli e tagliateli in fettine.*
TAGLIATE *i cardi in tocchi e lessateli con mezzo limone per 5-6′, in modo che rimangano un po' croccanti, scolateli e raffreddateli.*
MONDATE *le rape e tagliatele a fettine sottili.*
SBOLLENTATE *le cimette di broccolo romanesco, di cavolfiore e di broccolo per 3-5′ in acqua bollente non salata, poi scolatele.*
MONDATE *il peperone e affettatelo in listerelle sottili. Tagliate a fettine sottili anche il cavolo verza.*
DISTRIBUITE *tutte le verdure in un grande vassoio da portare in tavola.*
PRIVATE *le acciughe della lisca.*
RACCOGLIETE *in un pentolino l'aglio, l'olio e il burro. Quando il grasso inizia a soffriggere dolcemente, unite le acciughe e cuocetele, mescolando in modo costante fino a quando non si sarà formata una crema liscia.*
SERVITE *subito la bagna càôda con le verdure, tenendola in caldo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per questa preparazione si usano speciali piatti singoli o da portata dotati di un apposito fornelletto per mantenere in caldo la bagna càôda. Volendo, alla fine si può rompere un uovo nel piatto riscaldato cuocendolo nel fondo di questa ricca salsa.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Dolcetto d'Alba**
- **Colli Orientali del Friuli Cabernet Sauvignon**
- **Aglianico del Taburno**

LO STILE IN TAVOLA
Vassoio ASA Selection, piattini Unomi Laboratorio di Ceramica, taglieri e cucchiaio di legno Andrea Brugi; ciotole in vetro Bormioli Rocco.

SCUOLA DI CUCINA

LA BAGNA CÀÔDA

Nei ricettari della tradizione piemontese la bagna càôda (oppure càuda) viene annoverata tra gli antipasti. Tuttavia, può essere anche un piatto unico, aumentando le dosi delle verdure e aggiungendo il pane, naturale accompagnamento di questa salsa.

a **Scegliete delle acciughe sode e carnose, come quelle del Mar Cantabrico. Dissalatele, eliminate la lisca e la coda e sciacquatele sotto l'acqua oppure in un mix di acqua e vino.**

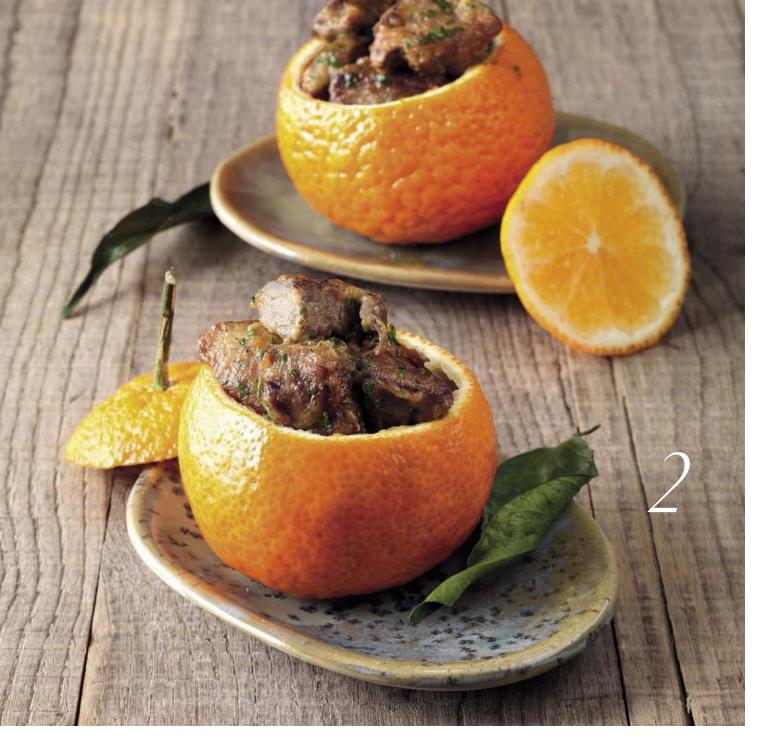
b **Immergete il coccio in cui cuocerete la salsa in acqua per diverse ore in modo che assorba la giusta umidità e non si crepi durante la cottura.**

c–d **Per rendere più delicato il sapore della bagna càôda, eliminate l'anima dell'aglio e lasciatelo immerso nel latte per qualche ora. Cuocete le acciughe con l'aglio, il burro e l'olio sulla fiamma al minimo e brevemente, per evitare che l'aglio acquisti un sapore acre: spegnete non appena gli ingredienti si saranno disfatti trasformandosi in una crema liscia color nocciola.**

a

b

c

d

2 Fegatini di pollo nei mandarini

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g fegatini di pollo
4 mandarini
farina
prezzemolo tritato – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE *le calotte superiori dei mandarini e conservatele. Scavateli con un cucchiaio oppure con uno scavino, così da liberarli dalla polpa e dal succo e ottenendo una piccola ciotolina perfettamente pulita. Filtrate polpa e succo attraverso un colino fine spremendo energicamente.*
MONDATE *i fegatini eliminando i filamenti bianchi, poi divideteli in tocchetti.*
SCALDATE *in una padella un velo di olio con mezzo spicchio di aglio schiacciato.*
INFARINATE *i fegatini e rosolateli nell'olio già caldo a fuoco vivo per 2' per parte. Fate attenzione che l'aglio non si bruci: toglietelo appena comincia a diventare dorato. Quando i fegatini saranno ben rosolati, salateli, pepateli e sfumateli con 80 g di succo di mandarino. Lasciate ridurre il succo sulla fiamma viva per pochi istanti; togliete dal fuoco e cospargete con prezzemolo.*
MESCOLATE *con cura i fegatini, distribuiteli nei 4 gusci di mandarino, chiudete con le calotte tenute da parte e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Soave**
- **Orvieto**
- **Monreale Chardonnay**

3 Insalata di zucca con croste di grana croccanti

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g polpa di zucca
150 g finferli sott'olio
125 g misticanza
5 foglie di menta
crosta di grana
aceto balsamico – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SGOCCIOLATE *i finferli e sminuzzateli nel senso della lunghezza. In autunno potete usare finferli freschi, che andranno puliti delicatamente con una spazzolina, sciacquati rapidamente e asciugati.*
TAGLIATE *la polpa di zucca a dadini e rosolatela in padella con una noce di burro e un cucchiaio di olio per una decina di minuti. Salate e pepate alla fine. Scolate i dadini dal fondo di cottura e lasciateli raffreddare.*
DIVIDETE *la crosta di grana in 12 tocchi non troppo piccoli e cuoceteli su un piatto coperto di carta da forno nel forno a microonde per 1' alla massima potenza. Sfornateli e fateli raffreddare. Diventeranno leggeri e croccanti.*
MESCOLATE *la misticanza, i dadini di zucca, i finferli e le croste di grana; completate con le foglie di menta a striscioline sottili, condite con un filo di olio, un pizzico di sale e qualche goccia di aceto balsamico.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Langhe Favorita**
- **Cortona Sauvignon**
- **Melissa Bianco**

4 Involtini di cavolo nero alle castagne e pancetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
100 g pancetta tesa affumicata
70 g panna fresca
25 castagne lessate pronte
8 grandi foglie di cavolo nero

1 gambo di sedano – **1** carota
formaggio fontina – erba cipollina
vino bianco secco – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SMINUZZATE *le castagne.*
SNERVATE *le coste centrali del cavolo nero battendole delicatamente con il batticarne: in questo modo si potranno arrotolare senza rompersi. Sbollentatele per 1′ in acqua bollente, scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio, poi asciugatele con un canovaccio.*
RIDUCETE *la pancetta, la carota e il sedano a dadini e rosolateli in padella con un cucchiaio di olio, 3 foglie di cavolo nero e la metà delle castagne sminuzzate per 2-3′; poi sfumate con mezzo bicchiere di vino, fate evaporare la parte alcolica, coprite, riducete la fiamma al minimo e proseguite nella cottura per 10′. Spegnete, salate, pepate e fate raffreddare.*
RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore il resto delle castagne con la panna, sale e pepe; frullate finemente, poi aggiungete le verdure rosolate con la pancetta e mescolate delicatamente ottenendo una farcia abbastanza omogenea.*
DISTRIBUITE *la farcia sulle foglie di cavolo nero sbollentate, unite al centro un bastoncino di fontina e arrotolate a mo′ di involtino. Legate ogni involtino con un filo di erba cipollina. Accomodate gli involtini in una teglia o casseruola che possa andare in forno unta di burro e infornate a 170 °C per 5-8′.*
SFORNATE *gli involtini, divideteli a metà e servitene mezzo a testa.*

VINO *rosso novello, leggero di corpo.*
- **Bardolino Novello**
- **Nettuno Novello**
- **Riesi Novello**

5 Indivia con pere, noci e taleggio

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g taleggio a temperatura ambiente
80 g ricotta vaccina
16 foglie di indivia belga
1 pera Abate
miele di acacia
paprica dolce
erba cipollina
noci
olio extravergine di oliva – pepe

ELIMINATE *la crosta del taleggio e tagliatelo a dadini; poi amalgamatelo con la ricotta usando la forchetta così da ottenere un composto cremoso non necessariamente troppo omogeneo. Unite un ciuffo di erba cipollina tagliato a rocchetti e una macinata di pepe.*
SGUSCIATE *e tritate grossolanamente una decina di noci. Mondate la pera, detorsolatela e dividetela in tocchetti.*
RACCOGLIETE *in una ciotola un cucchiaio di miele e profumatelo con la punta di un cucchiaino di paprica dolce.*
SCALDATE *una padellina con un filo di olio, unite il miele alla paprica e quando inizia a sfrigolare aggiungete i dadini di pera; dopo 1-2′ togliete dal fuoco.*
FARCITE *le foglie di indivia con la crema di taleggio, i dadini di pera e le noci, completate con una macinata di pepe e ancora poca paprica. Decorate a piacere con riccioli di erba cipollina e servite.*

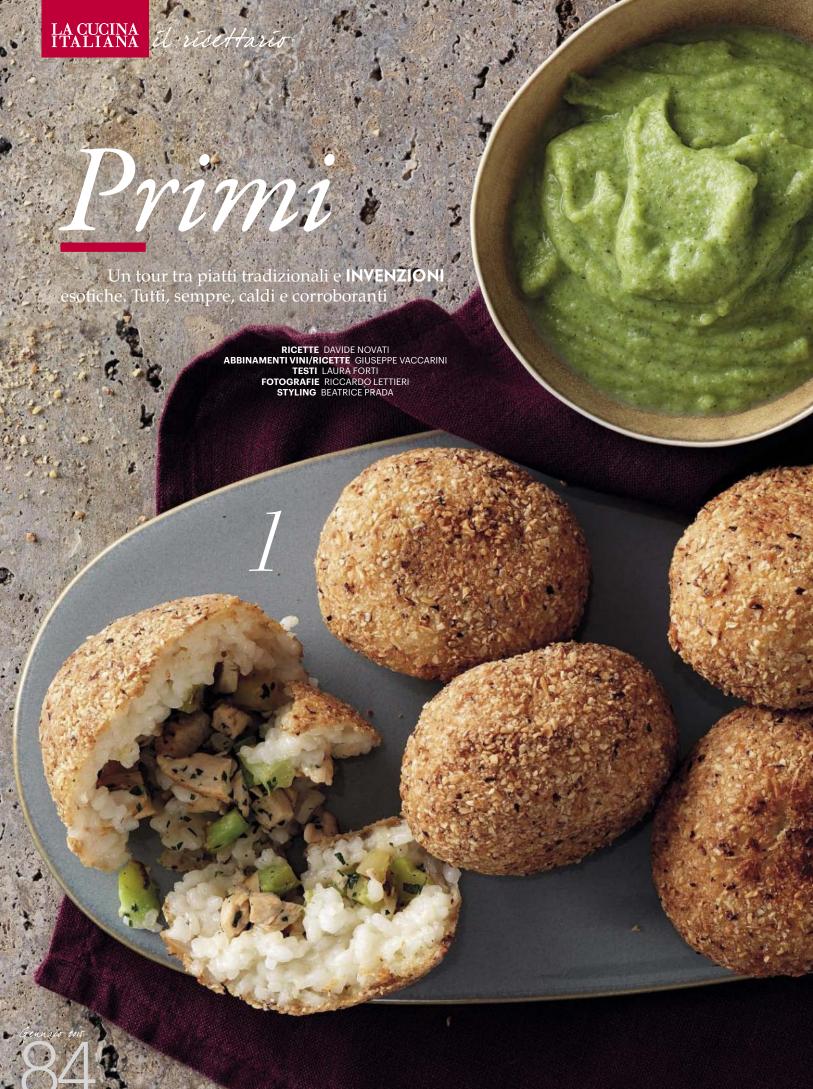
VINO *bianco frizzante, di sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Reno Bianco frizzante**
- **Circeo Bianco frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***28 ottobre***

Primi

Un tour tra piatti tradizionali e **INVENZIONI** esotiche. Tutti, sempre, caldi e corroboranti

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Arancini di riso, pollo e broccoli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g riso Originario
300 g broccolo
250 g petto di pollo
50 g grana grattugiato – **30 g** burro
2 uova – cipolla
farina 00 – farina di nocciole – vino bianco
brodo vegetale – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PREPARATE *un risotto classico: soffriggete 50 g di cipolla tritata in un velo di olio extravergine, tostatevi il riso, sfumatelo con 80 g di vino, e portatelo a cottura in circa 15-16′ aggiungendo poco brodo alla volta. Mantecatelo infine con 30 g di burro e 50 g di grana, poi stendetelo in una pirofila e lasciatelo raffreddare.*
DIVIDETE *il broccolo a ciuffetti, poi pulite il torsolo e i gambi e tagliateli a tocchetti. Recuperate anche le foglie e tritatele finemente con il coltello.*
TAGLIATE *il petto di pollo in fettine e cuocetelo in padella con un filo di olio extravergine per 2′ per lato, poi mettetelo da parte. Aggiungete un filo di olio e rosolate nella stessa padella i gambi dei broccoli, con un coperchio.*
TAGLIATE *il pollo a dadini e rimettetelo in padella con i gambi dei broccoli e saltateli insieme per 2′. Spegnete, aggiungete un pizzico di sale e pepe, le foglie del broccolo tritate e lasciate raffreddare.*
ROSOLATE *in una casseruola mezza cipolla tritata in un velo di olio extravergine, unite i ciuffi dei broccoli, bagnate con 2 mestoli di acqua e cuocete per circa 10′. Frullate tutto, ottenendo una crema.*
FORMATE *con il riso 12 piccoli arancini, farcendoli al centro con il pollo ai broccoli.*
PASSATE *gli arancini nella farina, poi nelle uova sbattute, infine nella farina di nocciole. Friggeteli in olio di arachide finché non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina e serviteli caldi, con la crema di broccolo.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Franciacorta Brut**
- **Trento Brut**
- **Alghero Bianco spumante**

LO STILE IN TAVOLA

Vassoietto degli arancini e portatovagliolo Ferm Living, ciotola dei noodle Unomi Laboratorio di Ceramica, pentola in coccio della ribollita Wald.

SCUOLA DI CUCINA

MODELLARE GLI ARANCINI

La base è costituita da un risotto "neutro", come il risotto alla parmigiana oppure un risotto cotto solo con acqua, senza brodo né soffritto.

a–b **Stendete un po' di riso freddo sul piano di lavoro o direttamente sul palmo della mano inumidito; disponete al centro la farcitura, poi richiudetevi sopra il riso, formando una pallina. Avvolgendo gli arancini nella pellicola faciliterete l'operazione, ottenendo una forma più regolare e compatta.**

c **Una volta modellati gli arancini, liberateli dall'eventuale pellicola, passateli nella farina, nell'uovo e infine nel pangrattato.**

d **Friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo, in modo che si formi subito una crosticina dorata, impedendo al ripieno di uscire, soprattutto se è a base di formaggio, come in molte ricette tradizionali.**

a

b

c

d

2 Rigatoni e cardi alla paprica

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g cardi
200 g rigatoni
130 g panna fresca
60 g gherigli di noce
30 g farina
5 g amido di mais
grana grattugiato
limone
paprica affumicata
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i cardi, tagliando le estremità e togliendo le fibre con un pelapatate. Tagliateli a pezzetti.*
STEMPERATE *la farina in una casseruola, con un litro di acqua fredda. Spremetevi un limone ben lavato, poi immergetelo nell'acqua; portate a bollore con una presa di sale, mescolando sempre per evitare che la farina si attacchi.*
AGGIUNGETE *i cardi e cuoceteli per 1 ora e 15'. Scolateli, eliminate il limone, e cuocete nella loro acqua di cottura i rigatoni.*
SCOLATE *i rigatoni, poi misurate 400 g di acqua di cottura e rimettetela sul fuoco; aggiungete la panna e l'amido di mais stemperato in poca acqua fredda e portate a bollore; cuocete per 2' ottenendo una sorta di besciamella.*
MESCOLATE *cardi e rigatoni con un filo di olio, aggiungete i gherigli di noce spezzettati grossolanamente. Metteteli in 4 pirofile da porzione, versatevi la besciamella e cospargete in superficie con grana grattugiato; spolverizzate con la paprica e infornate sotto il grill per 4-5'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa ricetta si può preparare in anticipo e infornare all'ultimo momento, prima di servirla.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Arcole Garganega
- Elba Ansonica
- Molise Greco bianco

3 Noodle con brodo di gamberi e lenticchie

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g** gamberi
- **160 g** noodle secchi
- **100 g** sedano
- **100 g** carota
- **100 g** cipolla
- **60 g** lenticchie piccole
- **40 g** foglie di catalogna pulita

olio extravergine di oliva – sale

STACCATE *le teste dei gamberi; sgusciate le code e liberatele dal budellino bruno. Mettete gli scarti su una placca da forno, irrorateli con un filo di olio e infornateli a 160 °C per 40'.*
TAGLIATE *a dadini sedano, carota e cipolla e rosolateli in una casseruola con un cucchiaio di olio per 5'. Aggiungete gli scarti dei gamberi arrostiti e 2 litri di acqua, portate a bollore e cuocete per 1 ora.*
FILTRATE *il brodo ottenuto, riportatelo sul fuoco e unite le lenticchie: cuocetele per 30'. Aggiustate di sale, se serve.*
AGGIUNGETE *infine i noodle e le code dei gamberi, e cuocete per 3' dalla ripresa del bollore. Poi spegnete e immergete nel brodo la catalogna tagliata a strisce; lasciatela ammorbidire per un paio di minuti in modo che assomigli a un'alga, quindi servite.*

LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare il brodo il giorno prima, conservandolo in frigorifero. Al momento di servire, portatelo a bollore e completatelo con gli altri ingredienti.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valdadige Pinot grigio**
- **Colline Lucchesi Sauvignon**
- **Erice Bianco**

3

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***27 ottobre***

1

Pesci

Dalla Sardegna, solo tre ingredienti per un'eccellente gallinella in casseruola. Trota, rombo e salmone in accostamenti delicati; cozze e scampi con lo **SPRINT DELLE SPEZIE**

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Trota al forno, carciofi e crema di topinambur

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

480 g 6 filetti di trota bianca
400 g topinambur
3 carciofi
1 scalogno
brodo vegetale
mezzo baccello di vaniglia
miele millefiori – aneto
vino bianco secco – aglio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *i topinambur e cuoceteli in casseruola a pezzi irregolari con un filo di olio e uno spicchio di aglio per 1-2′; poi bagnate con mezzo litro di brodo vegetale caldo e proseguite nella cottura per 25′. Eliminate l'aglio e frullate finemente unendo a filo 2 cucchiai di olio. Salate e pepate.*
MONDATE *i carciofi e divideteli a spicchi.*
RACCOGLIETE *in padella mezzo cucchiaio di miele millefiori con mezzo baccello di vaniglia aperto a libro, un cucchiaio di olio, mezzo bicchiere di vino bianco, unite i carciofi a spicchi e cuocete per 8-10′.*
DIVIDETE *ogni filetto di trota a metà ottenendo 12 tranci.*
FODERATE *una placchetta di carta da forno, ungetela e distribuitevi uno strato di aneto e di scalogno a fettine, disponetevi sopra i tranci di trota, salateli, ungeteli di olio, pepateli e infornateli a 180 °C per 5-6′. Sfornate i tranci di trota.*
DISTRIBUITE *in ogni piatto la crema di topinambur, accomodate sopra qualche spicchio di carciofo e poi 3 tranci di trota. Servite subito.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valcalepio Bianco**
- **Montecarlo Bianco**
- **Galatina Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e piattini Unomi Laboratorio di Ceramica, sottopiatto ASA Selection, piattino di legno del sale e maxi taglieri di legno Andrea Brugi, piccola casseruola in rame Ballarini, casseruola a due manici Mauviel 1830.

SCUOLA DI CUCINA

SFILETTARE LA TROTA

Sotto il nome di trota si raccolgono diverse specie della famiglia dei salmonidi. Normalmente in cucina si usano la iridea e la fario (più pregiata). La testa è affusolata, il corpo è allungato e ricoperto di squame di piccole dimensioni. Il colore va dal grigio al verde con striature e puntini rossi o dorati. La trota salmonata deve il colore rosa acceso della polpa a mangimi ricchi di pigmenti naturali (carotenoidi) usati negli allevamenti.

a*–*b **Dopo aver eseguito la pulizia (di solito si trovano in vendita già eviscerate) incidete la polpa con un coltello appuntito intorno alle branchie fino a raggiungere la lisca centrale. Quindi tagliate fino alla coda. Inserite la lama del coltello di piatto in modo da separare la polpa del filetto dalla lisca centrale. Sollevate contemporaneamente il filetto tenendolo con una mano e poi staccatelo con delicatezza.**
c **Procedete nello stesso modo ottenendo il secondo filetto.**
d **Controllate che non siano rimaste delle lische nella polpa, eventualmente eliminatele usando le pinzette.**

a

b

c

d

2

2 Zuppetta di cozze al coriandolo con crema di porri

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg cozze
500 g porri a rondelle
4 fette sottili di bacon
2 patate di medie dimensioni
vino bianco secco – semi di coriandolo
aglio – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FATE *aprire le cozze in casseruola con uno spicchio di aglio, un cucchiaio di semi di coriandolo schiacciati e un paio di cucchiai di olio, sulla fiamma viva, sfumate con mezzo bicchiere di vino, fate evaporare la parte alcolica, coprite, dopo 3-4′ spegnete ed eliminate una delle valve delle cozze aperte. Filtrate l'acqua di cottura attraverso un colino fine foderato di cotone idrofilo.*
STUFATE *i porri in casseruola con 2 cucchiai di olio sulla fiamma media per 5′, poi unite 750 g di acqua di cottura delle cozze e proseguite per 30′. Frullate grossolanamente con il frullatore a immersione unendo un cucchiaio di olio, una macinata di pepe e aggiustate di sale, se serve (l'acqua delle cozze che avete unito è già molto saporita).*
ROSOLATE *le fette di bacon in una padella antiaderente senza grassi aggiunti fino a quando non saranno diventate croccanti. Quindi disponetele su un foglio di carta assorbente.*
PELATE *le patate e affettatele molto finemente, se possibile usando la mandolina. Asciugatele con un foglio di carta da cucina e friggetele in abbondante olio di arachide bollente fino a doratura. Scolatele su carta da cucina e salatele.*
DISTRIBUITE *la crema di porri nei piatti, unite le cozze e completate con le chips di patata e il bacon croccante. Decorate a piacere con filetti di porro fritto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete semplificare la preparazione eliminando le patate fritte. Il piatto risulterà comunque piacevole ed equilibrato.*

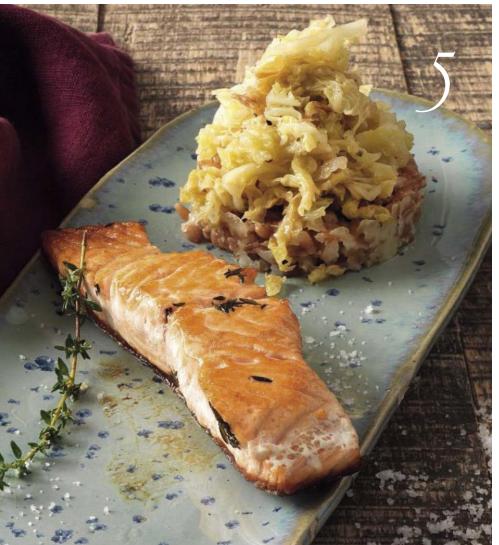
VINO *bianco secco, dal profumo floreale.*
- **Breganze Tai**
- **Ischia Bianco**
- **Vermentino di Sardegna**

3 Scampi rosolati con zenzero e finocchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
40 g uvetta
20 g zenzero fresco pelato
16 code di scampo sgusciate
2 mandarini molto sodi
1 finocchio grande – salvia
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *in ammollo l'uvetta.*
DISPONETE *le code di scampo in un piatto e profumatele con la scorza grattugiata di un mandarino, salatele e pepatele. Lasciatele riposare in frigo coperte con la pellicola per una decina di minuti.*
MONDATE *il finocchio e tagliatelo in fettine non troppo sottili.*
TAGLIATE *lo zenzero a tocchettini, rosolateli in padella con 2 cucchiai di olio per 1-2', poi unite le fettine di finocchio e proseguite per 2', bagnate con un mestolino di acqua calda, unite l'uvetta strizzata e completate la cottura in altri 10'.*
RACCOGLIETE *in padella 2 cucchiai di olio, 3-4 scorze di mandarino e 2 foglie di salvia; scaldate e poi scottate gli scampi sulla fiamma viva per un paio di minuti.*
DISTRIBUITE *nei piatti gli spicchi di finocchio, l'uvetta, i tocchetti di zenzero, gli scampi e completate a piacere con foglie di salvia rosolate in un velo di olio.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Müller-Thurgau**
- **Bosco Eliceo Sauvignon**
- **Sannio Falanghina**

4 Millefoglie di rombo, zucca e patate con burro al timo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,9 kg 1 rombo
200 g vino bianco secco
170 g polpa di zucca
120 g mollica di pane
40 g nocciole
2 patate di medie dimensioni
1 scalogno mondato
burro
timo
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *il vino con lo scalogno intero in una piccola casseruola e fatelo ridurre per 15-20′ sulla fiamma al minimo.*
AFFETTATE *le patate e la zucca a 2-3 mm di spessore usando possibilmente la mandolina.*
LESSATE *le patate pelate in acqua bollente per 1′ da quando riprende il bollore, scolatele e asciugatele con carta da cucina.*
SFILETTATE *il rombo e dividete i filetti in 12 trancetti.*
FRULLATE *le nocciole, poi unite la mollica di pane sbriciolata e frullate ancora con una presa di sale e 2-3 cucchiai di olio.*
FODERATE *una placca di carta da forno, ungetela leggermente di olio e spolverizzatela di pane e nocciole; distribuitevi 12 fettine di zucca, poi su ognuna mettete un po' di pane, un pizzico di sale, uno strato di patate, ancora pane, un trancetto di rombo, un altro strato di pane, qualche fettina di patata, pane, sale, zucca e completate con un ultimo strato di pane. Otterrete 12 millefoglie e ne servirete 2 a testa.*
INFORNATE *le millefoglie a 180 °C per 20-22′.*
FILTRATE *il vino ridotto, riportate sul fuoco 60 g di riduzione, salatela e, quando riprende il bollore, unite un poco alla volta 60 g di burro freddo, montando con la frusta a mano. Alla fine aggiungete le foglioline di 2 rametti di timo. Aggiustate di sale, se serve.*
ACCOMODATE *2 millefoglie in ciascun piatto e servitele con la salsa al burro.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Bagnoli Bianco
- Pinot grigio di Torgiano
- Alcamo Grecanico

5 Filetto di salmone, verza al Cognac e tortino di farro

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **520 g** 4 tranci di filetto di salmone
- **300 g** cavolo verza
- **100 g** farro
- **100 g** Cognac
- **75 g** emmentaler o altro formaggio vaccino a pasta soda ed elastica
- aglio – timo
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

RACCOGLIETE *in una casseruola il farro, copritelo abbondantemente di acqua e portate sul fuoco per 30′.*
MONDATE *la verza eliminando la parte più coriacea e tagliatela in striscioline sottili, poi raccoglietela in una casseruola con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato. Rosolatela per 2-3′ vivacemente, poi riducete la fiamma e dopo 2′ bagnate con il Cognac, coprite e proseguite nella cottura per altri 20′. Togliete dal fuoco, salate, pepate, eliminate l'aglio.*
RIDUCETE *a dadini l'emmentaler e tritatelo così da ottenere dei "grani" più o meno della dimensione del farro.*
MESCOLATE *il farro con l'emmentaler, sale e olio.*
INCIDETE *la pelle dei tranci di salmone con 2-3 tagli trasversali.*
CUOCETE *i tranci di salmone dal lato della pelle in padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio e un rametto di timo sul fuoco al minimo per 10-12′.*
FODERATE *una placchetta di carta da forno, disponetevi 4 anelli tagliapasta (ø 6 cm) e distribuite il farro pressando bene. Infornate a 180 °C per 5-6′.*
ACCOMODATE *i tortini di farro nei piatti insieme ai tranci di salmone, completate con la verza al Cognac e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*

- **Colli Berici Manzoni Bianco**
- **Verdicchio di Matelica**
- **Menfi Ansonica**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***3 novembre***

6

dalla SARDEGNA

6 Gallinella in casseruola con uvetta e noci

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1,2 kg** gallinella pulita
- **75 g** uvetta
- **8** gherigli di noce
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

METTETE *in ammollo l'uvetta.*
TRITATE *grossolanamente le noci.*
ELIMINATE *la testa della gallinella e tagliatela in tranci.*
ACCOMODATE *i tranci in casseruola unta di olio, salate e pepate. Cuocete coperto sulla fiamma al minimo voltando i tranci ogni tanto; dopo 10′ unite le noci e l'uvetta strizzata e cuocete ancora per 10′.*

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*

- **Alto Adige Lagrein Kretzer**
- **Parrina Rosato**
- **Sciacca Rosato**

Verdure

Cardi, topinambur, carciofi, finocchi & verze trionfano al centro del piatto in **GHIOTTE COTTURE**

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Cime di rapa con cubetti di polenta e stracciatella

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg cime di rapa
200 g stracciatella di burrata
120 g polenta fredda
aglio
olio extravergine di oliva
sale

METTETE *la stracciatella in un colino e lasciatela sgocciolare, in modo che si asciughi un po'.*
MONDATE *le cima di rapa, tagliatele a pezzetti e scottatele in acqua bollente salata per 2-3'; scolatele.*
ROSOLATE *uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato, in una padella con un filo di olio. Aggiungete le cime di rapa*
e saltatele per 1-2', aggiustando di sale. Spegnete, eliminate l'aglio e mettete da parte le cime di rapa.
TAGLIATE *a cubetti la polenta e saltatela nella stessa padella in cui avete saltato le cime di rapa, aggiungendo un filo di olio. Rosolate i cubetti per 2'.*
DISPONETE *nei piatti le cime di rapa, poi la stracciatella e i cubetti di polenta.*
COMPLETATE *a piacere con un pizzico di peperoncino.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Roero Arneis
- Lessini Bianco
- Colli Maceratesi Bianco

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Unomi Laboratorio di Ceramica, maxi tagliere e porta sale Andrea Brugi, tegame dei cardi Mauviel 1830; ciotole Bormioli Rocco.

SCUOLA DI CUCINA

PULIRE E CUOCERE LE CIME DI RAPA

Si chiamano anche broccoletti, ma appartengono alla famiglia delle rape: si raccolgono a uno stadio di maturazione non completo, prima che i fiori sboccino, insieme alle foglie e ai gambi. Si coltivano soprattutto nel Sud dell'Italia, in varietà invernali ed estive.

a **Staccate le foglie dal gambo, eliminando la parte più dura di quest'ultimo; separate poi le cime (infiorescenze).**

b **Incidete a croce la base dei gambi più grossi, in modo da favorirne la cottura nello stesso tempo delle foglie.**

c–d **Lessate le cime, le foglie e i gambi in acqua bollente salata per 2-3', raffreddatele in acqua e ghiaccio, per mantenere vivo il colore. Potete servirle semplicemente bollite, con olio, oppure ripassarle in padella, con aglio, peperoncino e acciuga. Così saltate sono un ottimo condimento per la pasta.**

a
b
c
d

2 Gratin di cardi, olive e pinoli

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

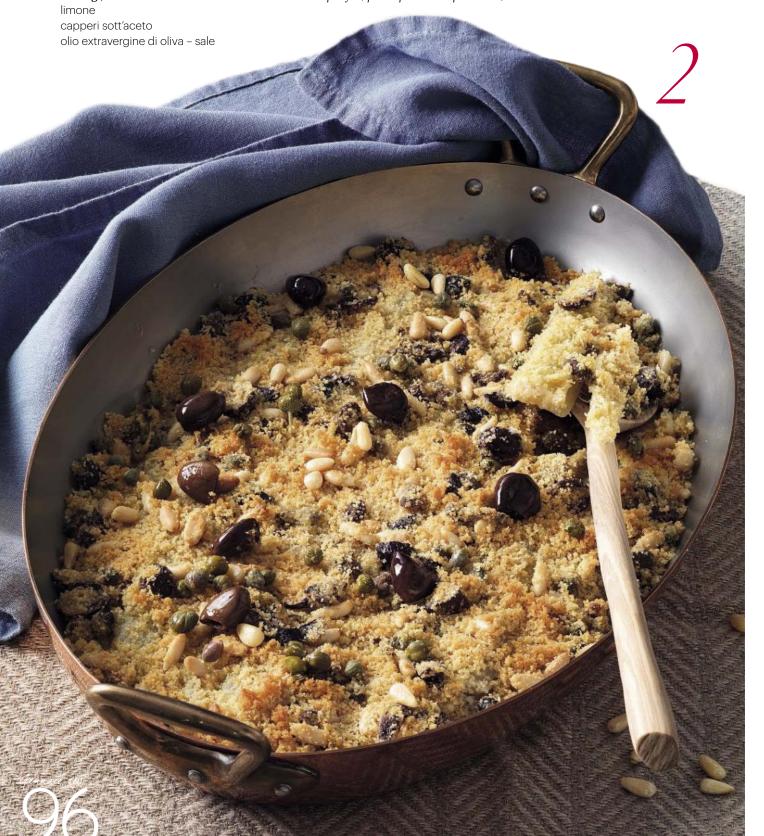
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g cardi
150 g pangrattato
100 g olive taggiasche snocciolate
50 g pinoli
limone
capperi sott'aceto
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *i cardi, immergendoli a mano a mano in una ciotola con acqua e mezzo limone parzialmente spremuto, per evitare che si scuriscano a contatto con l'aria.*
TAGLIATELI *a pezzi e lessateli in acqua salata e acidulata con mezzo limone, per 20'.*
MESCOLATE *il pangrattato con i pinoli, un cucchiaio di capperi sgocciolati, le olive sminuzzate, sale e un cucchiaio di olio, ottenendo una panure saporita.*
METTETE *parte della panure sul fondo di una pirofila, poi disponetevi sopra i cardi, ricopriteli con altra panure e conditeli con un filo di olio. Infornate la pirofila e fate gratinare sotto il grill per circa 10-12'.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Montello Pinot grigio**
- **Capalbio Vermentino**
- **San Vito di Luzzi Bianco**

2

3 Finocchi con salsa di catalogna

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 2 finocchi
300 g catalogna
2 filetti di acciuga sott'olio
1 arancia
semi di finocchio
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *i finocchi, conservando un po' del loro verde, e tagliateli molto finemente con l'affettatrice o con una mandolina. Metteteli poi a bagno in acqua e ghiaccio per circa 10'.*
PULITE *la catalogna e cuocetela in acqua bollente salata per 2-3', poi raffreddatela in acqua e ghiaccio.*
SCOLATE *la catalogna e frullatela nel robot da cucina con i filetti di acciuga e 75 g di olio. Se desiderate una consistenza molto liscia, passate la salsa al setaccio.*
PELATE *a vivo l'arancia, raccogliendo il succo che gocciola in una ciotola; tagliate a pezzetti gli spicchi.*
DISPONETE *la salsa nei piatti, aggiungete i finocchi e completate con il succo e i pezzetti di arancia, un po' del verde di finocchio e qualche seme di finocchio pestato.*

OLIO *mediamente fruttato, non troppo amaro, con aromi di carciofo o di pomodoro.*
- **Umbria Dop**
- **Terra di Bari Dop da olive Coratina**

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Petite Arvine**
- **Golfo del Tigullio Bianco**
- **Falerno del Massico Bianco**

4 Crostata di carciofi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g pecorino fresco
190 g semola rimacinata di grano duro più un po′
15 g strutto – **6** carciofi
aglio – salvia – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE *la semola con lo strutto, 2,5 g di sale e 95 g di acqua, ottenendo un panetto. Fatelo riposare in frigorifero coperto per 1 ora.*
MONDATE *i carciofi; tagliateli a metà, svuotateli dalla barba interna. Pulite anche i gambi, conservandone solo il cuore, e tagliateli a rondelline.*
SALTATE *i carciofi in una padella con un velo di olio e uno spicchio di aglio sbucciato, per 2′; unite i gambi e rosolateli per altri 3′, poi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco. Cuocete ancora per 7-8′, poi spegnete.*
STENDETE *la pasta in uno strato sottile; foderate fondo e bordi di uno stampo rotondo (ø 22 cm) unto di olio. Rifilate l'eccesso ai bordi con un coltellino.*
TAGLIATE *il pecorino a dadini e disponetene una parte sul fondo, insieme a parte dei gambi di carciofo e qualche foglia di salvia tagliuzzata. Sistemate poi in un unico strato i carciofi e colmate gli spazi vuoti con i gambi restanti e altro pecorino.*
RITAGLIATE *dalla pasta rimasta alcune strisce con una rotella dentellata e disponetele sopra la crostata, fissandole ai bordi. Irroratela di olio e infornatela a 170 °C per 30′ circa.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Lugana**
- **Friuli-Latisana Verduzzo Friulano**
- **Colline Joniche Tarantine Bianco**

BIRRA *chiara, con note dolci iniziali e un finale amarognolo. Corposa e alcolica.*
- **Doppio Malto**

5 Verza stufata all'aceto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg verza
100 g pancetta

burro – cipolla – vino bianco secco
aceto di vino bianco
pane tostato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PULITE *la verza e tagliatela a strisce. Sbollentatele in acqua bollente salata per 1′ e scolatele.*
TAGLIATE *a dadini la pancetta e rosolatela in una capiente casseruola con un velo di olio, una piccola noce di burro e una cipolla tritata. Quando quest'ultima comincia a imbiondirsi, aggiungete la verza e fatela insaporire per 2-3′.*
SFUMATE *poi con mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo di aceto, chiudete con il coperchio e cuocete per 30′.*
AGGIUSTATE *di sale e pepe e servite accompagnando con pane tostato.*

BIRRA *di colore oro carico con aromi intensi e fruttati, rotonda, molto maltata e amarognola.*
• **Dortmund**

6 Frittelline di topinambur

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g topinambur
330 g birra
200 g farina
2 albumi
lime
olio di arachide – sale

MONDATE *i topinambur e tagliateli a tocchi.*
PREPARATE *la pastella mescolando la farina con la birra e un pizzico di sale. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli alla pastella.*
IMMERGETE *i topinambur nella pastella e friggeteli pochi per volta in abbondante olio di arachide ben caldo, finché non diventano dorati. Scolateli su carta da cucina.*
SALATELI *e serviteli con uno spruzzo di succo di lime.*

LA SIGNORA OLGA *dice che i topinambur sono i tuberi di una pianta originaria dell'America. Hanno una forma allungata, irregolare e bitorzoluta e una polpa soda e croccante. La buccia ha un colore che varia dal marrone chiaro al violaceo, mentre la polpa, bianca ha un sapore che ricorda un po' quello dei carciofi, più delicato e dolce. Ottimo crudo o cotto come la patata, vanta anche un contenuto calorico molto basso.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
• **Colli Bolognesi frizzante**
• **Cerveteri Bianco frizzante**
• **Lizzano Bianco frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 ottobre***

Carni e uova

COTTURE LUNGHE in forno o nel brodo esaltano i sapori e le consistenze di maiale, capretto e manzo. Fantasia e ispirazione orientale trasformano il pollo e le uova in tre insolite proposte

1

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

dalla
PUGLIA

1 Cosciotto di capretto al forno

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,5 kg 1 cosciotto di capretto
1 kg patate
40 g pecorino grattugiato
aglio
prezzemolo
strutto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PELATE *le patate e tagliatele in rondelle abbastanza sottili.*
PREPARATE *il cosciotto eliminando le parti grasse e quelle di tessuto connettivo.*
TRITATE *un ciuffo generoso di prezzemolo con 3 spicchi di aglio e mescolatelo con il pecorino grattugiato.*
PRATICATE *dei tagli nella polpa del cosciotto come per lardellarlo e poi farciteli con il mix di prezzemolo e pecorino. Chiudete i fori con qualche ciuffetto di strutto.*
UNGETE *di olio e di strutto una placca da forno. Accomodatevi 3/4 delle fette di patata, salatele, pepatele e unite il cosciotto.*
SALATE *e pepate anche il cosciotto, ricopritelo con il resto delle patate, completate con qualche ciuffo di strutto e infornate a 180 °C per 2 ore. Sfornate e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che lo strutto, previsto dalla ricetta tradizionale, si può sostituire con il burro.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- Terre Alfieri Nebbiolo
- Rosso di Montalcino
- Rosso Canosa

LO STILE IN TAVOLA

Piatti delle uova sode e del pollo Unomi Laboratorio di Ceramica, piatto della frittata giapponese ASA Selection, vassoio pirofilo Fonderia Ceramiche Bucci, piattini di legno, tagliere e maxi tagliere Andrea Brugi.

SCUOLA DI CUCINA

IL COSCIOTTO DI CAPRETTO

Un capretto da latte pesa tra 6 e 12 kg. Le carni sono rosate, decisamente chiare. Se il colore è più intenso, significa che è stato nutrito non solo con latte ma anche con erba e per questo il sapore sarà più deciso. Il cosciotto, quasi privo di grasso, si presenta di forma affusolata.

a **Eliminate le parti più grasse che ricoprono la polpa.**
b **Inserite la lama del coltello di piatto tra la polpa e il tessuto connettivo che la avvolge in modo da staccarlo ed eliminarlo.**
c **Per insaporire il cosciotto potete lardellarlo: praticate dei fori nella polpa e inseritevi striscioline di lardo.**
d **In alternativa potete riempirli con un battuto fatto di prezzemolo, aglio e grana grattugiato.**

a
b
c
d

2 Uova sode con tuorlo di carota e crema di spinaci

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

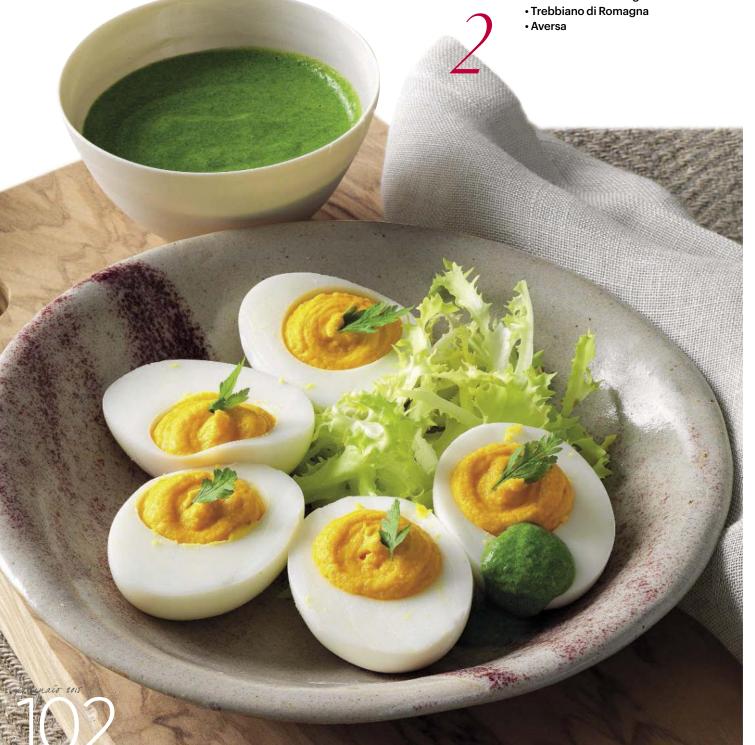
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g carote
250 g spinaci mondati
200 g brodo vegetale
50 g pane raffermo
8 uova
limone – tahina – insalata riccia
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *le uova in una casseruola piena di acqua fredda, portate sul fuoco e dopo 8′ dal bollore spegnete. Raffreddatele sotto l'acqua corrente.*
SGUSCIATE *le uova, dividetele a metà, eliminate i tuorli e conservateli.*
PELATE *le carote e riducetele a tocchetti. Lessatele in una casseruola in acqua salata e acidulata con il succo di mezzo limone per 25′ circa. Scolatele e frullatele in crema con il succo di mezzo limone, un cucchiaio di tahina, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale.*
LESSATE *gli spinaci per meno di 1′ in acqua bollente, scolateli, raffreddateli sotto l'acqua.*
FRULLATE *4 tuorli sodi nel bicchiere del frullatore con il pane raffermo a tocchetti, 200 g di brodo vegetale caldo, sale, 2 cucchiai di olio e gli spinaci strizzati. Frullate fino a ottenere una crema finissima. Se volete, passatela al setaccio.*
RACCOGLIETE *la crema di carote in una tasca da pasticciere e distribuitela nell'incavo degli albumi, accomodateli nei piatti con l'insalata e completate con gocce di salsa agli spinaci. Servite a piacere con fettine di pane e decorate con foglioline di cerfoglio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la tahina è una crema ricavata dai semi di sesamo bianco leggermente tostati, di consistenza burrosa e dal sapore che ricorda la noce.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Friuli-Isonzo Riesling**
- **Trebbiano di Romagna**
- **Aversa**

2

3

3 Pollo al cocco e riso agli anacardi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg sovracosce di pollo
440 g latte di cocco
300 g riso Basmati
75 g anacardi
40 g zenzero fresco
4 gambi di lemon grass
brodo vegetale
coriandolo fresco
chiodi di garofano
lime – aglio
alloro – cipolla – olio di sesamo
olio extravergine di oliva – sale

DISOSSATE *le sovracosce di pollo, eliminate la pelle e dividete la polpa in 12 tocchi.*
RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore lo zenzero pulito, uno spicchio di aglio privato dell'anima, un ciuffo di coriandolo fresco, il succo di un lime, il latte di cocco, 2 cucchiai di olio di sesamo e una presa di sale. Frullate finemente fino a ottenere una salsa.*
INFILZATE *su 4 gambi di lemon grass i tocchi di pollo preparando 4 spiedini.*
DISPONETE *gli spiedini in una pirofila e copriteli con la salsa. Sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 30′.*
TRITATE *grossolanamente gli anacardi.*
RACCOGLIETE *il riso in una casseruola con un filo di olio extravergine, una cipolla sbucciata e steccata con 2 chiodi di garofano, gli anacardi e una foglia di alloro; fate tostare per meno di 1′, poi bagnate con 600 g di brodo vegetale caldo, portate a ebollizione, coprite e dopo 5′ spegnete. Lasciate coperto per 10-12′.*
SGRANATE *il riso con i rebbi della forchetta, eliminate la cipolla e la foglia di alloro.*
ROSOLATE *gli spiedini in una padella rovente velata di olio di sesamo per 10′ per lato, poi unite la marinata e fatela ridurre per 5′ con il coperchio, togliete quindi il coperchio e proseguite per 5′.*
DISTRIBUITE *il riso nei piatti, accomodatevi uno spiedino con il ricco sughetto e servite.*

VINO *bianco giovane, amabile e fragrante.*
- **Colli Piacentini Ortrugo amabile**
- **Colli Albani amabile**
- **Arborea Trebbiano amabile**

4 Panino con sfilacci di spalla di maiale

IMPEGNO Facile
TEMPO 5 ore e 40'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 kg spalla di maiale
8 panini tipo rosetta
1/2 cavolo cappuccio rosso
aglio – pepe nero – paprica piccante
zucchero di canna – cumino
passata di pomodoro – aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva – sale grosso e fino

RACCOGLIETE *in una ciotola di grosse dimensioni una manciata di grani di pepe nero pestati grossolanamente, un cucchiaio di paprica, uno di zucchero di canna, uno di sale grosso, un cucchiaino di cumino tritato e uno spicchio di aglio tritato. Mescolate bene, poi accomodate la spalla di maiale nella ciotola. Massaggiatela con il mix, disponetela su una placca foderata di carta da forno e infornate a 150 °C per 5 ore e 20'. Sfornate e lasciate intiepidire.*
AFFETTATE *molto sottilmente il cavolo cappuccio e conditelo con olio, aceto, sale e pepe. Sfilacciate la spalla di maiale.*
MESCOLATE *il fondo di cottura con un po' di passata di pomodoro.*
APRITE *i panini a metà, farciteli con il cavolo cappuccio, la carne sfilacciata e la salsa.*

VINO *rosso frizzante e leggero di corpo.*
- **Lambrusco di Sorbara abboccato**
- **Cesanese di Affile amabile**
- **Penisola Sorrentina Rosso frizzante**

5 Okonomiyaki, frittata giapponese

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g passata di pomodoro
120 g cavolo verza a fettine
100 g farina
75 g noodle (spaghetti giapponesi)
50 g pancetta affumicata
25 g aceto di mele
10 g salsa Worcester
10 g salsa di soia
5 uova
brodo granulare vegetale
lime – cipolla
aglio – olio di sesamo
zucchero – sale

LESSATE *i noodle in acqua bollente salata per 2-3′, scolateli e immergeteli in acqua fredda per raffreddarli, poi scolateli e ungeteli leggermente di olio di sesamo.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 5 g di salsa Worcester, 10 g di olio di sesamo, l'aceto di mele, la passata di pomodoro, la salsa di soia, un pizzico di sale, un cucchiaio e mezzo di zucchero, uno spicchio di aglio e mezza cipolla tritati e il succo di un lime. Cuocete sulla fiamma al minimo per 15′. Spegnete, frullate finemente e passate al setaccio questa salsa.*
SBATTETE *le uova con la farina mescolando con la frusta molto bene per eliminare i grumi. Aggiungete 200 g di acqua e un cucchiaio di brodo granulare.*
TAGLIATE *la pancetta a bastoncini sottili.*
RACCOGLIETE *un quarto di verza, un quarto di pancetta, un quarto di noodle e un quarto di composto di uova in una ciotola, mescolate bene e cuocete il composto ottenuto in una padella rovente velata di olio di sesamo per 2′ per lato. Ripetete queste operazioni per preparare le altre 3 frittate.*
DISPONETE *le frittate nei piatti, completate con la salsa e a piacere con scaglie di pesce bonito essiccato (katsuobushi).*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'okonomiyaki è un piatto di recupero giapponese, che sembra una frittata. Il termina significa "ciò che vuoi alla griglia": a una base di spaghetti, verza e uova si possono aggiungere i più svariati ingredienti, a seconda del gusto e di quello che si trova nel frigo al momento della preparazione. L'olio di sesamo, le scaglie di pesce bonito essiccato e i noodle si trovano in vendita nei negozi di specialità orientali.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Montello e Colli Asolani Chardonnay**
- **Val di Cornia Ansonica**
- **Vignanello Greco**

6 Bollito casalingo

IMPEGNO Facile
TEMPO 4 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 kg polpa di manzo (tipo cappello del prete)
1,4 kg biancostato di vitello
1 kg 1 gallina
8 gambi di sedano – **4** cipolle
4 carote – **3** tuorli sodi
2 filetti di acciuga dissalati
capperi sotto sale – pepe nero in grani
maionese pronta – prezzemolo con i gambi
mostarda di frutta mista
pane raffermo – aceto di vino bianco
alloro – olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *in 2 grandi casseruole 5 litri di acqua, unite in ognuna 4 gambi di sedano, 2 carote e 2 cipolle a tocchi, una foglia di alloro, un cucchiaino da caffè di pepe in grani, qualche gambo di prezzemolo (non usate le foglie perché potrebbero colorare il brodo e la carne) e portate a ebollizione.*
IMMERGETE *in una casseruola il manzo e il vitello e cuoceteli per 4 ore. In un'altra casseruola immergete la gallina e cuocetela per 4 ore.*
SPEGNETE *e lasciate le carni immerse nel brodo di cottura per 5′.*
RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore i tuorli con 15 g di foglie di prezzemolo, 2 filetti di acciuga, 40 g di pane raffermo, 60 g di olio, 25 g di aceto di vino bianco, 5 g di capperi dissalati, mezzo bicchiere di brodo di cottura sgrassato, dosandolo a seconda della consistenza che volete dare alla salsa. Frullate e salate, se serve.*
SEZIONATE *la gallina e porzionate il biancostato e il cappello del prete.*
SERVITE *il bollito misto con la maionese, la salsa verde e la mostarda.*

OLIO *intensamente fruttato e piccante.*
- **Tergeste Dop da olive Bianchera**
- **Terra di Bari Dop da olive Coratina**

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Barbera del Monferrato**
- **San Colombano**
- **Castel San Lorenzo Barbera**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***31 ottobre***

Dolci

Fatti in casa, quegli irresistibili bon bon col cuore gelato hanno tutto un altro sapore. E poi l'incontro con la **FRUTTA DELL'INVERNO** in torte e bocconcini

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Cupole di cioccolato con cuore gelato

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI
- **300 g** latte
- **300 g** cioccolato fondente al 65%
- **200 g** panna fresca
- **125 g** zucchero
- **50 g** chicchi di caffè

TOSTATE *in un pentolino i chicchi di caffè per 5′; una volta tostati unite il latte e portate tutto a ebollizione. Al bollore spegnete il latte e lasciate in infusione per altri 15′.*
MISCELATE *la panna con lo zucchero e versatevi il latte filtrando i chicchi di caffè con un colino. Lasciate raffreddare completamente il composto a temperatura ambiente per circa 1 ora.*
VERSATE *il composto nella gelatiera e fatelo mantecare per circa 20′ fino a che risulterà sodo e raggiungerà la consistenza tipica del gelato.*
TEMPERATE *il cioccolato seguendo la Scuola di cucina a fianco. Raccoglietelo poi in una tasca da pasticciere e tagliatene la punta.*
RIEMPITE *con il cioccolato circa 24 stampi di silicone semisferici (ø 5 cm), svuotateli immediatamente per eliminare il cioccolato in eccesso, quindi rovesciateli capovolti su una placca o un piatto, in modo che il cioccolato ricopra solo le pareti degli stampi senza depositarsi sul fondo. Fate rapprendere per 5′.*
PONETE *il gelato in una tasca da pasticciere e tagliate la punta; distribuitelo negli stampi precedentemente ricoperti con il cioccolato e ponete in freezer per 30′. Trascorso il tempo necessario estraete gli stampi dal freezer e adagiate sopra al gelato il cioccolato rimasto, livellandolo con una spatola per chiudere le cupolette.*
SFORMATE *dopo aver fatto rassodare il cioccolato per qualche minuto. Conservate in freezer le cupole che non consumerete.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Recioto della Valpolicella**
- **Vernaccia di Serrapetrona dolce**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto ovale della torta al papavero Ferm Living, piattini Unomi Laboratorio di Ceramica, maxi tagliere Andrea Brugi; casseruola con manici neri Berndes, termometro a sonda TFA.

SCUOLA DI CUCINA

IL TEMPERAGGIO CLASSICO

È il procedimento termico per fondere il cioccolato e renderlo lucido e croccante: si usa per la realizzazione di praline, decorazioni e coperture. Fondamentale per questa lavorazione sono il termometro digitale, un piano di marmo, in alternativa un piano di acciaio o uno stuoino di silicone.

a **Fondete il cioccolato fondente a bagnomaria fino a che la massa non raggiungerà la temperatura di 45 °C.**
b **Raggiunta la temperatura, togliete dal fuoco, versate metà del cioccolato sul piano di marmo, lasciando il restante nella ciotola.**
c **Spatolate il cioccolato sul marmo senza interruzioni, continuate a stendere e rimescolare la massa, finché la temperatura non si abbasserà a 27 °C.**
d **Recuperate la massa raffreddata e ponetela nella ciotola con il restante cioccolato, mescolate fino a raggiungere una temperatura di 30-32 °C. A questo punto il cioccolato è pronto per essere modellato a mano o in stampi. Una volta indurito, si sforma.**

a
b
c
d

2 Torta al papavero con glassa al limone

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′ più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **380 g** zucchero a velo
- **150 g** semi di papavero più un po′
- **120 g** farina di mandorle
- **70 g** farina 0 più un po′
- **5** uova
- **2** mele
- **1** baccello di vaniglia
- **1** limone
- **1/2** bustina di lievito in polvere

cannella in polvere – rum – ribes – burro

SBUCCIATE *le mele, tagliatele a cubetti piccoli e ponetele in una capiente ciotola.*
UNITE *alle mele le due farine, la polpa di 1/2 baccello di vaniglia (ottenuta raschiando l'interno con un coltellino), cannella a piacere, i semi di papavero e 2 cucchiai di rum.*
MONTATE *i tuorli con 90 g di zucchero a velo fino a che non diventano bianchi e raddoppiano di volume.*
AGGIUNGETE *i tuorli alle mele, quindi unitevi anche il lievito, il succo di 1/2 limone e miscelate.*
MONTATE *gli albumi a neve con 90 g di zucchero a velo e incorporateli al composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo quadrato (lato 24 cm, h 5 cm), versatevi il composto e infornate a 180 °C per 55′.*
SFORNATE *la torta e lasciatela raffreddare completamente.*
PREPARATE *la glassa: mescolate 200 g di zucchero a velo con il succo di 1/2 limone e 1 o 2 cucchiai di acqua calda per ottenere una consistenza cremosa ma non liquida.*
VERSATE *la glassa sulla superficie della torta livellandola con una spatola. Tagliate il dolce in rettangoli (6x4 cm).*
GUARNITE *con ribes, semi di papavero e, a piacere, con foglie di cioccolato temperato (vedi la Scuola di cucina).*

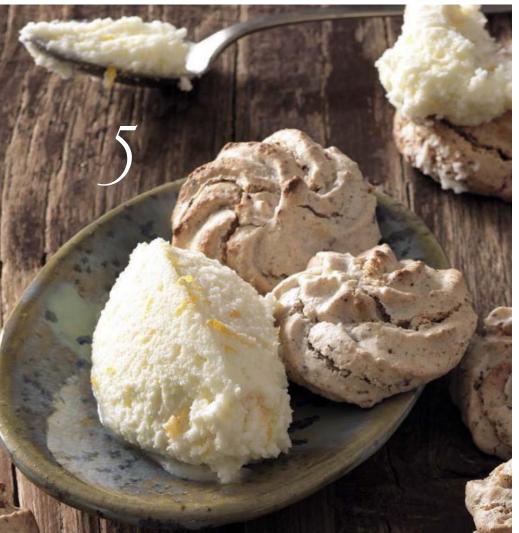
VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Trentino Vino Santo**
- **Colli Perugini Vin Santo**

3 Savarin al frutto della passione

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′ più 35′ di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI
520 g zucchero
175 g farina 0 più un po′
50 g latte
25 g burro più un po′ – **8 g** lievito di birra
6 frutti della passione – **3** uova
vaniglia – frutta disidratata a piacere – sale

DISPONETE *la farina sulla spianatoia creando uno spazio al centro. Sciogliete il lievito e 20 g di zucchero nel latte e amalgamatelo alla farina. Aggiungete 2 uova e impastate.*
INCORPORATE *l'ultimo uovo, il burro a fiocchetti, la polpa di 1/2 baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un composto elastico e raccoglietelo in una tasca da pasticciere.*
RIEMPITE *per 3/4 15 stampi a ciambella (ø 7 cm) imburrati e infarinati e lasciate lievitare per 35′.*
INFORNATE *a 180 °C per 25′ circa.*
ESTRAETE *polpa e semi dai frutti della passione, frullateli e filtrateli con un colino ottenendo una salsa.*
PREPARATE *la bagna: raccogliete in una casseruola 500 g di zucchero e 500 g di acqua; al bollore spegnete la fiamma e immergetevi un savarin alla volta, inzuppandolo da entrambi i lati.*
SERVITE *i savarin cosparsi con salsa di frutti della passione e guarniti con frutta disidratata.*

VINO *dolce profumato di fiori ed erbe.*
- **Asti Docg**
- **Colli Euganei Fior d'Arancio**

4 Tartellette al riso e gelatina al mango

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30' più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PEZZI
400 g latte
300 g polpa di mango frullata in purè
150 g farina 00
115 g burro
80 g zucchero
60 g riso Carnaroli
20 g miele
2 fogli di gelatina – **1** uovo – **1** tuorlo – sale

AMMORBIDITE *in acqua fredda la gelatina.*
SCALDATE *sul fuoco metà del purè di mango con 60 g di zucchero, spegnete e incorporate la gelatina strizzata e il resto del purè; versatelo in 6 stampi ovali di silicone lunghi 7 cm. Fate raffreddare in frigo per 2 ore.*
IMPASTATE *75 g di burro con 75 g di farina, il tuorlo, 20 g di acqua e un pizzico di sale; unite il resto della farina e lavorate ottenendo un impasto liscio. Coprite la pasta brisée e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.*
SCALDATE *il latte; al bollore versatevi il riso e cuocete mescolando fino a ottenere una crema; unite 40 g di burro, il miele, 20 g di zucchero e, una volta fredda, 40 g di uovo sbattuto.*
STENDETE *la brisée a uno spessore di 3 mm e con essa foderate 6 stampi ovali (lunghi 10 cm); bucherellate il fondo e infornate a 200 °C per 10′. Sfornate le tartellette, ricopritele con la crema di riso e infornatele di nuovo per altri 20′. Lasciate raffreddare.*
POSATE *su ogni tartelletta una gelatina di mango e guarnite a piacere con riso soffiato tostato in padella per 2′.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.*
• **Valle d'Aosta Moscato bianco Vendemmia Tardiva**
• **Monreale Vendemmia Tardiva**

5 "Amaretti" alla nocciola con mousse

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
300 g panna fresca
225 g cioccolato bianco
140 g farina di nocciole
125 g zucchero a velo

100 g zucchero semolato
100 g albumi
1 foglio di gelatina – **1** arancia

UNITE *farina di nocciole e zucchero a velo.*
MONTATE *a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero semolato e incorporateli delicatamente alla farina di nocciole.*
PONETE *il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta dentellata (ø 1 cm) e distribuitelo in 36 ciuffi, distanziati fra loro, su una teglia rivestita di carta da forno. Infornate a 210 °C per 10′, fino a doratura.*
MONTATE *200 g di panna e conservatela in frigorifero.*
AMMORBIDITE *in acqua la gelatina.*
SCALDATE *100 g di panna, togliete dal fuoco e stemperatevi la gelatina strizzata.*
FONDETE *il cioccolato a bagnomaria o nel forno a microonde; mescolatelo energicamente con 30 g di panna. Aggiungete il resto della panna e miscelate finché la massa non risulta elastica. Fate raffreddare a temperatura ambiente, poi incorporate la panna montata e riponete ancora in frigo.*
GRATTUGIATE *la scorza di un'arancia e unitela alla mousse mescolando con cura.*
SERVITE *gli amaretti accompagnati con una quenelle di mousse al cioccolato bianco.*

VINO *dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Brachetto d'Acqui**
- **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco dolce**

6 Cuscus con frutta in guazzetto

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g cuscus
100 g datteri
50 g noci sgusciate
50 g nocciole
50 g zucchero semolato
40 g miele di acacia
40 g burro
3 rametti di ribes (circa 60 g)
3 mandarini
1 mela – **1** pera – **1** kiwi
1 stella di anice stellato

FONDETE *il burro e lo zucchero in una casseruola; unite mela, pera, kiwi, 1 mandarino mondati e tagliati, il ribes sgranato, il succo di 2 mandarini e l'anice stellato; fate rosolare per 3′ a fiamma vivace.*
FILTRATE *tutto con un colino; addensate la salsa sul fuoco per 3-4′, tenendo da parte la frutta. Spegnete e fate raffreddare.*
TRITATE *grossolanamente datteri, noci e nocciole.*
SCALDATE *200 g di acqua; al bollore togliete dal fuoco, versatevi il cuscus, coprite con un coperchio e lasciatelo raffreddare fino a che non avrà assorbito tutto il liquido; una volta freddo, sgranatelo e conditelo con il miele, datteri, noci e nocciole.*
DISTRIBUITE *il cuscus in 6 piatti dandogli una forma circolare con un tagliapasta (ø 7 cm). Servitelo con la frutta e la salsa.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Moscadello di Montalcino**
- **Malvasia di Bosa dolce naturale**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***12 novembre***

SPIGHE *con* POLVERE *di spinaci*

Si ispirano ai **CULURGIONES**, i ravioli tipici della Barbagia, nel cuore della Sardegna. Ma è molto contemporanea la spruzzata di verde che li colora

RICETTA DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ravioli alla ricotta con crema di sedano rapa

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g** spinaci freschi
- **400 g** sedano rapa mondato
- **350 g** ricotta
- **250 g** farina
- **125 g** semola rimacinata di grano duro
- **70 g** pane raffermo a cubetti
- **60 g** panna fresca
- **50 g** grana grattugiato

5 tuorli – **3** uova – noce moscata
burro – olio extravergine di oliva – sale

1-2 SBOLLENTATE *gli spinaci per meno di 1′. Scolateli in un bagnomaria freddo, poi strizzateli delicatamente. Stendeteli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 80 °C per 2 ore: otterrete una polvere verde dal sapore erbaceo e minerale (si può fare il giorno prima).*
3 VERSATE *la farina e la semola rimacinata nell'impastatrice. Raccogliete i tuorli in una ciotola e aggiungete le uova necessarie a raggiungere 200 g (circa 2 uova) e un cucchiaio di olio. Impastate fino a ottenere una pasta soda ma malleabile. Ponetela in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare per 1 ora in frigo. Se non avete l'impastatrice, lavorate la pasta a mano.*
4 AMALGAMATE *la ricotta con il grana, sale, un uovo e una grattugiata di noce moscata. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere.*
5 STENDETE *la pasta in uno strato molto sottile e con un tagliapasta (ø 7 cm) ricavate 42 dischi.*
6 DISTRIBUITE *una noce di farcia, deponendola verso il bordo.*
7-8 CHIUDETE *i dischi a cono dalla parte del ripieno, pizzicate un bordo tirandolo verso il vertice e il lato opposto, poi tirate allo stesso modo l'altro lato sormontandolo al precedente; procedete così fino a chiudere il raviolo a forma di spiga.*
9-10 TAGLIATE *a cubetti il sedano rapa e lessatelo in acqua bollente leggermente salata per 15′ circa; frullatelo con il pane raffermo, la panna, sale e 2 cucchiai di olio. Lessate i ravioli in acqua bollente salata per 1′ da quando vengono a galla; scolateli e conditeli in padella con burro fuso. Serviteli sulla crema di sedano rapa e spolverizzateli con la polvere di spinaci.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Orvieto Classico 2014 Ruffino
Amatissimo dai papi del Rinascimento, questo vino scorrevole, fresco e gradevolmente agrumato è ancora oggi un'ottima compagnia per primi piatti di verdure e carni bianche.
Servitelo sui 10-12 °C. *4,50 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **7 novembre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo Society by Limonta; impastatrice Kenwood, ciotole Bormioli Rocco, spianatoia in legno Tescoma, macchina per tirare la pasta Marcato, frullatore Termozeta.

PICCIONE *al* PORTO

Un piatto complesso, che unisce la lunga cottura della salsa alla **ROSOLATURA VIVACE** della carne. La cotognata e le rape ammorbidiscono il sapore della selvaggina con un pizzico di dolcezza

RICETTA DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

CARNI E UOVA

Piccione al Porto con cotognata e rape

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 4 piccioni – **1 kg** mele cotogne
400 g zucchero più un po' – **200 g** 4 rape
1 stecca di cannella – **1** carota
1 gambo di sedano – **1** cipolla
limone – senape piccante – Porto rosso
burro – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1-2-3 DISOSSATE *i piccioni tagliandoli lungo la schiena fino a dividerli in due parti staccandole dalla cassa toracica. Rosolate gli scarti in una casseruola con un filo di olio, il sedano, la carota e la cipolla tagliati in pezzi. Dopo 5' sfumate con un bicchiere di Porto, poi coprite con acqua fredda e cuocete per 2 ore e 30'.*

4 PREPARATE *la cotognata: sbucciate le mele cotogne, mondatele, tagliatele in quattro e cuocetele con un bicchiere di acqua per 20'.*

5 AGGIUNGETE *400 g di zucchero, la cannella e il succo di un limone e cuocete per circa 20'. Aggiungete un cucchiaio di senape piccante (o 8 gocce di essenza di senape) e cuocete per altri 10'. Togliete la cannella.*

6 SPEGNETE *e stendete il composto in una placchetta con il bordo alto almeno 4 cm e lasciate raffreddare completamente.*

7 FILTRATE *il liquido di cottura degli scarti dei piccioni, ricavando una salsa.*

8 MONDATE *le rape e intagliatele con uno scavino (ø 2,5 cm) ottenendo delle perle; conditele con olio, sale e pepe; cospargetele con 1 cucchiaio di zucchero e cuocetele in padella con un mestolo di acqua per circa 20'.*

9 SALATE *e pepate i piccioni e rosolateli in padella, due per volta, con 20 g di burro, appoggiandoli sul lato della pelle. Girateli dopo 2-3', aggiungete poco burro e cuoceteli per altri 2-3', irrorandoli con il burro. Sgrassate la padella e cuocete gli altri piccioni, rinnovando il burro.*

10 ELIMINATE *il grasso e deglassate la padella con un bicchiere di Porto; fatelo sfumare, poi unite un mestolo di salsa di piccione e glassatevi i piccioni. Serviteli con altra salsa, insieme alle rape e alla cotognata a dadi.*

AL BICCHIERE

Un rosso moderatamente invecchiato
Nebbiolo d'Alba Superiore 2012 Giordano
Dal nobile vitigno piemontese, le cui uve maturano quando ormai le colline delle Langhe sono contornate dalle nebbie, un vino dalle note speziate, secco e vellutato con un finale fresco. Si serve sui 17-18 °C. *13,40 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***7 novembre***

LO STILE IN TAVOLA

Piano di cottura Smeg, ciotola in vetro Bormioli Rocco, padella bianca Moneta, coltello Victorinox.

Mini KRAPFEN *alla* NOCCIOLA

Piccole dolcezze a cui non bisogna resistere. Profumate di vaniglia e agrumi, con un **CUORE MORBIDO**, per riscaldare un freddo pomeriggio di gennaio

RICETTA DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Mini krapfen con crema alle nocciole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora e 20' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 PEZZI
500 g farina più un po'
220 g cioccolato fondente
100 g burro
100 g latte
70 g pasta di nocciole
50 g zucchero semolato
35 g lievito di birra fresco
3 uova – **1** baccello di vaniglia
1 limone – **1** arancia
zucchero a velo
olio di arachide – sale

1 FORMATE *una fontana sulla spianatoia con la farina. Sciogliete il lievito nel latte e versatelo al centro della fontana con lo zucchero semolato e il burro morbido a pezzetti; aggiungete un pizzico di sale, i semi di un baccello di vaniglia, le uova e cominciate a impastare con le mani.*
2 PROFUMATE *con la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia.*
3-4 IMPASTATE *fino a ottenere una pasta soffice ed elastica.*
5 METTETELA *in una ciotola spolverizzata di farina, coprite con un canovaccio umido e fate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.*
6 STENDETE *l'impasto a 4-5 mm di spessore e ritagliatevi dischi di 5 o 6 cm; lasciateli lievitare ancora per 20' circa non coperti.*
7 FRIGGETELI *in più riprese in abbondante olio di arachide a 170 °C per circa 1' per lato.*
8-9 METTETE *in una casseruola a bagnomaria il cioccolato a pezzetti, 50 g di olio di arachide, la pasta di nocciole e sciogliete tutto insieme; lasciate poi raffreddare il composto finché prende la consistenza di una crema.*
10 RACCOGLIETELA *in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia di 2 mm e farcite i krapfen. Serviteli spolverizzati con zucchero a velo e accompagnateli a piacere con una cioccolata calda con panna montata.*

AL BICCHIERE

Un vino dagli aromi di frutta matura e fiori
Malvasia Dolce 2014 Monte delle Vigne
L'incanto discreto delle colline parmensi si esprime in un vino frizzante da uve di antica origine greca: ha profumi fini e intensi, delicata dolcezza, equilibrio ed eleganza. Si serve in coppa ben fresco, tra 6 e 8 °C. *9 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***7 novembre***

LO STILE IN TAVOLA
Spianatoia in legno Tescoma, ciotola in vetro Bormioli Rocco, piano di cottura Smeg, casseruola Moneta.

Cremosa e vintage, *la* SPUMA 900

Un dolce al cucchiaio tra un tiramisù ante litteram e la zuppa inglese. Facile e di **GRAN FIGURA**, rivisitato da noi quanto basta

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA **PREPARAZIONE** JOËLLE NÉDERLANTS **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Cucchiaio Mepra.

Per scrivere la ricetta di questo dolce, l'abbonata Grazia Vigliotti si è probabilmente ispirata alla zuppa inglese, il dolce italiano di origini antiche, codificato alla fine dell'800 da Pellegrino Artusi: le componenti sono le stesse, cambiano pochi elementi e il modo di servirla, in questo caso in coppa. L'uso del caffè presuppone una certa agiatezza dell'abbonata, visti i tempi di autarchia e la non facile reperibilità di alcuni ingredienti. La Spuma 900 è contenuta nella rubrica "La collaborazione delle abbonate" che metteva in comunicazione le lettrici e la redazione; era curata dalla direttrice Fanny Dini, appartenente al gruppo futurista, che partecipò alla marcia su Roma nel '22, scrisse libri con diversi pseudonimi e fece parte de *La Cucina Italiana* dal primo numero del 1929 all'ultimo del luglio '43. In questo del gennaio '38 firma anche l'articolo "Il segreto della felicità", dove si augura che diventi obbligatorio per tutte le donne italiane la frequenza di un corso di cucina, perché "se la cucina funziona bene ed è diretta da una donna intelligente, il benessere che ne promana si propaga a tutta la casa". (*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.com*)

RICETTE A CONFRONTO

Spuma 900

2015

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g latte – **150 g** zucchero
100 g mandorle – **100 g** rum
80 g burro – **20 g** amido di mais
16 amarene sciroppate
10 biscotti savoiardi morbidi
8 cucchiaini di sciroppo di amarene
8 chicchi di caffè
3 tuorli – **1** caffè espresso – vaniglia

SCIOGLIETE *sul fuoco 100 g di zucchero con 30 g di acqua; quando spumeggia, unite le mandorle tostate e tritate; mescolatele finché lo zucchero non diventa bianco, ricoprendole. Trasferitele su carta da forno, lasciatele intiepidire, poi scaldatele in una padella pulita mescolandole finché lo zucchero non si trasforma in caramello.*
SCALDATE *il latte con il caffè espresso, mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e i chicchi di caffè. Sbattete i tuorli con 50 g di zucchero e l'amido di mais. Quando il latte bolle, versatelo sui tuorli sbattuti, filtrandolo, e riportate tutto sul fuoco; cuocete mescolando con la frusta per 5-7', ottenendo una crema. Lasciatela intiepidire.*
AGGIUNGETE *alla crema il burro a pezzetti, poco alla volta, e montate tutto con una frusta elettrica per 2-3', ottenendo una spuma. Fate raffreddare.*
INTINGETE *velocemente i savoiardi, dalla parte glassata di zucchero, nel rum diluito con 50 g di acqua. Sistemateli tagliandoli in misura in 4 coppette, creando una base. Aggiungete in ogni coppetta 4 amarene tagliuzzate con un po' del loro sciroppo e coprite con uno strato di crema.*
FATE *un altro strato di savoiardi e crema e completate con le mandorle caramellate.*
LASCIATE *riposare in frigorifero per almeno 2 ore. L'ideale, anzi, è prepararla il giorno prima.*

1938

RICETTA ORIGINALE

Mettete in una scodella gr. 150 di burro con un cucchiaio di zucchero e stemperate per 5-6 minuti. Aggiungete un altro pochino di zucchero ed un torlo d'uovo e questa volta, invece di stemperare, sbattete moderatamente (come si fa per la frittata) per una diecina di minuti. Aggiungete ancora altro zucchero ed un altro torlo d'uovo e sbattete ancora. Finalmente aggiungete un terzo torlo e altro zucchero nella proporzione complessiva di gr. 200. Ciò fatto incominciate a versare, in 2 o 3 riprese, una tazza di caffè concentrato, amaro, freddo e ben profumato alla vaniglia. Frattanto avrete preparato in una bella coppa uno strato di savoiardi o di pane di Spagna (circa 75 gr.) precedentemente imbottito con qualche pezzettino di frutta sciroppata o marmellata o meglio amarena, e poi bagnato con rhum. Versatevi sopra una parte della spuma. Poscia mettete un uguale secondo strato di savoiardi o pane di Spagna ed il resto della spuma. Inoltre coprite il tutto con mandorle tritate e caramellate.
Per caramellare le mandorle mettete sul fuoco molto lento un pentolino con 50 gr. di zucchero e mezza tazza d'acqua. Appena bolle e lo zucchero si chiarifica e spumeggia, versatevi alla svelta 50 gr. di mandorle dolci tostate e ben tritate. Rimescolate il tutto ed appena l'acqua sarà tutta evaporata versate le mandorle a cucchiaiate sulla spuma già preparata. Questo dolce si prepara la sera per offrirlo il giorno seguente e va riposto in luogo molto fresco o meglio in una ghiacciaia di famiglia.
Grazia Vigliotti

La collaborazione delle abbonate

LA CUCINA ITALIANA

Che cosa è cambiato

Invece della spuma di burro di base, abbiamo preparato una crema pasticciera, che poi abbiamo montato con una quantità molto inferiore di burro. Il dolce è ugualmente morbido e setoso, ma meno grasso e di sapore più elegante. I tuorli, inoltre, sono cotti e consentono di mangiare il dolce con tranquillità anche il giorno dopo.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***13 novembre***

In alto, la rubrica da cui è tratta la ricetta, da *La Cucina Italiana* di gennaio 1938. A sinistra, biscotti savoiardi, alla base del dolce.

Fotografia di 123RF

TOCCASANA ANTIFATICA

Freddo, giornate brevi, mille impegni: è il momento di aiutare l'organismo a **DISINTOSSICARSI** dagli eccessi delle feste. Con queste idee belle e buone

A CURA DI GIORGIO DONEGANI E WALTER PEDRAZZI **TESTI RICETTE** LAURA FORTI
STYLING BEATRICE PRADA **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

Un goloso aiuto per eliminare le tossine di ***un mese particolarmente stressante*** viene da questi "bicchieri", realizzati con ingredienti facili da metabolizzare, ricchi di ***antiossidanti, buoni per la flora intestinale*** e capaci di stimolare la funzionalità di fegato e reni.
La barbabietola è benefica per la cistifellea e fornisce antociani contro i radicali liberi, mentre le fibre dei **carciofi** nutrono i batteri buoni dell'intestino.
La mela e gli agrumi aiutano a mantenere il giusto livello di acidità dell'organismo, mentre **l'ananas** è eccellente per la digestione delle proteine. **Il pollo e la sogliola** forniscono proteine pregiate che l'organismo assimila completamente senza affaticarsi, mentre **il riso e l'orzo** si digeriscono praticamente senza produrre scorie.

Dottor Giorgio Donegani nutrizionista,
presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

Barbabietola, riso e carciofi

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 1 ora di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g barbabietola cotta
100 g riso
50 g yogurt
1 carciofo mondato
1 gambo di sedano
mela – limone – aglio – curcuma – Tabasco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

AFFETTATE *sottilmente sedano e carciofo; marinateli per 1 ora col succo di 1 limone, sale e 1 spicchio di aglio sbucciato. Tagliate a bastoncini mezza mela, irroratela di limone.*
LESSATE *il riso con 125 g di acqua, curcuma e sale per 6' dal bollore, col coperchio. Spegnete, fate riposare per 15'. Condite con 5 g di olio.*
FRULLATE *la barbabietola con lo yogurt, 50 g di acqua e 15 g di olio, sale e Tabasco.*
STRIZZATE *carciofi e sedano, mescolateli con le mele e condite con 5 g di olio, scorza di limone grattugiata e pepe. Mettete nei bicchieri la crema di barbabietola, poi il riso e infine l'insalata.*

I PISTACCHI E I CHICCHI DI MELAGRANA DANNO CROCCANTEZZA AL FRULLATO

Insalata mista con mela e sogliola

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g filetti di sogliola a losanghe
80 g finocchio a fettine sottili
80 g ananas fresco a dadini
70 g sedano a striscioline
50 g cipolla a striscioline
40 g mela essiccata
12 gherigli di noce
olio extravergine di oliva
wasabi

MESCOLATE *finocchio, sedano e cipolla in una ciotola e conditeli con 5 g di olio.*
CUOCETE *al vapore la sogliola per 4-5′ e lasciatela raffreddare.*
CONDITE *l'ananas con un pizzico di wasabi.*
COMPONETE *i bicchieri alternando l'insalata con la sogliola, i gherigli di noce spezzettati, i dadini di ananas piccanti e la mela essiccata.*

LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri Ichendorf.

Gnocchetti di pollo e orzo con verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g orzo lessato
150 g petto di pollo
60 g catalogna lessata
50 g scorzonera lessata a bastoncini
40 g songino
20 g alga Wakame ammollata
albume – arancia
limone – pompelmo rosa
olio extravergine di oliva
sale – pepe

CONDITE *con un filo di olio la scorzonera, la catalogna e l'alga tagliate a striscioline.*
FRULLATE *il pollo a pezzetti con l'orzo, un albume, poco sale e pepe. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta di 1 cm e tuffatelo a piccoli tocchi in acqua salata a 85 °C. Cuocete per 3′ da quando vengono a galla. Fate raffreddare.*
COMPONETE *i bicchieri alternando tutti gli ingredienti (gli agrumi vanno pelati a vivo, uno spicchio di ognuno per ciascun bicchiere).*

Frullato di ananas e spiedino di mela

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g ananas fresco
40 g sedano
5 g zenzero fresco
32 pistacchi sgusciati e pelati
1 mela verde
1/2 melagrana
zucchero

FRULLATE *l'ananas con un pezzetto di zenzero fresco grattugiato, il sedano e 12 g di zucchero.*
TAGLIATE *a pezzetti irregolari la mela, senza sbucciarla e infilzateli su 4 stecchi.*
VERSATE *il frullato nei bicchieri, aggiungete pistacchi sminuzzati e chicchi di melagrana e completate con gli spiedini di mela.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***15 ottobre***

Tutti a SCUOLA

Aria di novità a *La Scuola de La Cucina Italiana* per il **CALENDARIO** di corsi ed eventi 2015

Con l'anno nuovo si fanno sempre buoni propositi, anche culinari, e noi vogliamo aiutarvi a mantenerli, insegnando tante ricette e consigli utili per stare ai fornelli. Riapriamo quindi la grande cucina della nostra Scuola **a Milano** con nuova energia e nuove idee, pronti ad accogliervi per corsi, degustazioni ed eventi legati alla nostra comune passione.

Per coloro che si approcciano per la prima volta al mondo cucina, c'è il corso di Cucina Primo Livello, per chi invece ama la pasticceria, il corso Basi di Pasticceria. Non mancano **le novità** rivolte a un pubblico attento di buongustai, con il ciclo di cene e degustazioni nella nostra sala eventi pensate per chi desidera incontrare e conoscere **produttori e ingredienti** che costellano il nostro Paese.

INIZIA IL

9

GENNAIO

CUCINA PRIMO LIVELLO

Un percorso in 7 lezioni per chi non sa da dove iniziare! Le preparazioni e le ricette sono studiate per muovere i primi passi nel mondo della cucina. **TUTTI I TRUCCHI** per imparare a realizzare: i brodi e le creme, la pasta, il riso, le carni, il pesce e i dessert. E per finire, una lezione per apprendere il modo di ideare un menu, accostando adeguatamente i cibi e *scegliendo con attenzione i vini*, ma anche come selezionare le materie prime, pulirle e cucinarle. *La prima data in partenza è: venerdì 9 gennaio dalle 19.00 alle 22.00.*

INIZIA IL

GENNAIO

BASI DI PASTICCERIA

Dalla pasta frolla alla crostata di frutta, dalla crema pasticciera alla chantilly, senza trascurare Saint-Honoré e tartufi, in questo corso da 6 lezioni le ricette della *tradizione* sono *rivisitate* anche in chiave moderna per un sicuro successo. Il corso è adatto a chi ama l'ultra **SPECIALIZZAZIONE**, anche in cucina, a chi adora il dolce e a quanti, anche al momento del dessert, vogliono stupire. *L'appuntamento è per sabato 10 gennaio dalle 9.30 alle 12.30.*

INIZIA IL

14

GENNAIO

NEW!

CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE

NEW! In partenza il Corso di Cucina Professionale, un ciclo di 30 lezioni di 4 ore ciascuna che si svolgono in sole 3 settimane per chi sogna di **CAMBIARE VITA** e aprire un ristorante tutto suo. Tecniche di base di cucina e pasticceria, esercitazioni pratiche, studio e realizzazione di molte delle ricette "classiche" della cucina italiana utilizzando le postazioni individuali. Inoltre approfondimenti teorici sulle norme e in generale sulla gestione di un'attività di ristorazione: *restaurant marketing e comunicazione*. Gli allievi più bravi potranno a fine percorso accedere a una prova pratica: la preparazione di una cena aperta ai lettori de *La Cucina Italiana*. *Importante: la prima edizione del corso parte mercoledì 14 gennaio.*

INIZIA IL

GENNAIO

LABORATORI PER BAMBINI

Nei nostri laboratori per bambini, i piccoli allievi possono creare, colorare, pasticciare e avere un **PRIMO APPROCCIO** con la cucina e conoscere gli ingredienti. Affiancati da un nostro chef o pasticciere che li guida nella preparazione, giocano e imparano ricette golose ma sane. A fine lezione fanno tutti insieme *merenda* con le loro "creazioni". *La data da segnare in agenda è: martedì 27 gennaio dalle 17 alle 18.30 con la lezione dedicata alla Pizza!*

EVENTI GOURMET

NELLA NOSTRA SALA EVENTI OSPITIAMO **DEGUSTAZIONI E SERATE A TEMA**, COME QUELLA DEDICATA ALLE SPEZIE VENERDÌ 23 GENNAIO DALLE ORE 20.00. IL NOSTRO CHEF REALIZZERÀ UN MENU SOFISTICATO PER UNA CENA ETNICA CON INGREDIENTI TUTTI ITALIANI. UN VIAGGIO DEL GUSTO PER FAR SOGNARE A OCCHI APERTI.

Tutte le date e gli altri appuntamenti si trovano sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INFO E CONTATTI

scuola@lacucinaitaliana.it
+39 02 49748004
La Scuola de La Cucina Italiana è in piazza Aspromonte 15
20131 Milano
www.scuolacucinaitaliana.it

Seguici su:

Fotografie di Riccardo Lettieri, Arch. LCI, 123RF

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

ANTIPASTI	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Bagna càôda	★	1 ora			√		79
Barbabietola, riso e carciofi	★	35'		1 h		√	120
Bruschette con tartare e burrata	★	25'					74
Capesante in carrozza	★★	40'					43
Fegatini di pollo nei mandarini	★	40'					80
Foie gras cotto in barattolo	★★	1 ora e 20'	●		√		57
Foie gras nella frutta sciroppata	★	10'					57
Gallette integrali con verdure e yogurt	★★	1 ora e 30'		12 h		√	69
Gnocchetti di pollo e orzo con verdure	★	30'					121
Indivia con pere, noci e taleggio	★	25'				√	83
Insalata di zucca con croste di grana croccanti	★	35'				√	82
Insalata mista con mela e sogliola	★	30'					121
Insalata russa "alla messicana"	★	30'	●				40
Involtini di cavolo nero alle castagne e pancetta	★★	45'					82
Marbré di foie gras alla zucca e albicocche secche	★★	1 ora e 30'	●	13 h	√		53
Panettone gastronomico	★★	1 ora		12 h			41
Pepite croccanti di foie gras	★★★	1 ora e 30'	●	2 h e 20'			54
Pinzimonio di mela e verdure	★★	40'		1 h		√	31
Tartellette con cotechino	★★	1 ora e 30'	●				42
Timballini di riso e salmone	★★	1 ora	●	24 h			39
Tortelli di sfoglia con porri stufati	★	30'				√	74

PRIMI piatti & Piatti unici

PRIMI piatti & Piatti unici	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Arancini di riso, pollo e broccoli	★★	1 ora e 30'					85
Consommé in crosta	★★	5 ore	●	8 h			32
Crema di cavolfiore con salsiccia di Bra	★	1 ora					29
Crema di sedano rapa con gamberi	★	25'			√		72
Insalata tiepida di riso Venere, carciofi e seppie	★★	1 ora e 15'					68
Kaspressknödel	★	35'	●				59
Minestrone classico	★	1 ora e 10'	●				62
Minestrone con carciofi, triglie, cozze e vongole	★★	1 ora					64
Minestrone di porri e zucca con canederli	★★	1 ora e 10'	●			√	65
Minestrone di verza e ceci	★	1 ora	●			√	65
Noodle con brodo di gamberi e lenticchie	★★	2 ore e 30'	●				87
Pasta e fagioli	★	1 ora e 15'		12 h			51
Ravioli alla ricotta con crema di sedano rapa	★★★	3 ore				√	113
Ravioli con foie gras e tartufo nero	★★	1 ora e 30'		2 h			55
Rigatoni e cardi alla paprica	★	2 ore	●			√	86
Spaghetti con pancetta e mandorle	★	20'					70
"Timballo" di ortaggi e baccalà	★★	50'					35

SECONDI di pesce

SECONDI di pesce	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Filetto di salmone, verza al Cognac e tortino di farro	★★	1 ora e 10'					93
Gallinella in casseruola con uvetta e noci	★	40'			√		93
Millefoglie di rombo, zucca e patate con burro al timo	★★	1 ora e 15'					92
Salmone con carote e finocchio	★	25'			√		73
Scampi rosolati con zenzero e finocchi	★	40'			√		91
Trota al forno, carciofi e crema di topinambur	★	50'			√		89
Zuppetta di cozze al coriandolo con crema di porri	★★	1 ora					90

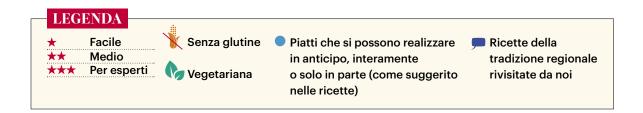
SECONDI di carne, uova e formaggio

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Bocconcini di agnello e manzo	★★	35'		1 h			36
Bollito casalingo	★	4 ore e 15'	●				105
Cosciotto di capretto al forno	★★	2 ore e 30'			√		101
Filettini di maiale farciti	★★	50'		1 h			35
Foie gras in cartoccio con le mele	★	20'			√		57
Foie gras marinato al Porto e ribes nero	★★★	1 ora e 30'	●	36 h	√		56
Frittata di verza e caprino	★	25'			√	√	72
Granatine di carne e pilaf allo zafferano	★★	1 ora					68
Okonomiyaki, frittata giapponese	★	50'					104
Panino con sfilacci di spalla di maiale	★	5 ore e 40'	●				104
Pasticcio di pane e uovo	★	30'				√	36
Piccione al Porto con cotognata e rape	★★★	3 ore e 30'					115
Pollo al cocco e riso agli anacardi	★★	1 ora e 10'					103
Purè di mela e patate con cotechino	★	30'					76
Uova sode con tuorlo di carota e crema di spinaci	★	50'				√	102

VERDURE

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Cime di rapa con cubetti di polenta e stracciatella	★	25'				√	95
Crostata di carciofi	★★	1 ora e 20'	●	1 h			98
Finocchi con salsa di catalogna	★	40'			√		97
Frittelline di topinambur	★★	40'				√	99
Gratin di cardi, olive e pinoli	★	50'				√	96
Patate novelle e pancetta	★	45'					37
Verza stufata all'aceto	★	1 ora					98

DOLCI & Bevande

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
"Amaretti" alla nocciola con mousse	★	45'	●	1 h			110
Beer Americano	★	10'					24
Boccioli di quinoa, nocciole e cioccolato	★	10'				√	71
Cupole di cioccolato con cuore gelato	★★★	1 ora	●	1 h		√	107
Cuscus con frutta in guazzetto	★	40'				√	111
Frullato di ananas e spiedino di mela	★	20'			√	√	121
Macedonia di mandarini cinesi, grano e melagrana	★	10'				√	71
Mela, zucca e amaretti	★	30'				√	37
Mini krapfen con crema alle nocciole	★★	1 ora		1 h e 20'		√	117
Salzburger Nockerl	★★	30'				√	61
Savarin al frutto della passione	★★	1 ora e 10'	●	35'		√	109
Secret garden	★	10'					24
Semifreddo al torrone	★★	1 ora	●	12 h			45
Spuma 900	★	1 ora e 10'	●	2 h		√	119
Tartellette al riso e gelatina al mango	★★★	1 ora e 30'	●	2 h			110
Torta al papavero con glassa al limone	★	1 ora e 30'	●	1 h		√	108
Torta di riso dolce al cardamomo	★	1 ora e 30'	●			√	69

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Andrea Brugi
www.andreabrugi.com

ASA Selection
www.asa-selection.com

Ballarini
www.ballarini.it

Berndes distr. Alluflon
www.berndesitalia.com

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Braun
www.braunhousehold.com

Ceramiche Nicola Fasano
www.fasanocnf.it

Coltellerie Sanelli
www.sanelli.com

Dedar
www.dedar.com

Driade Kosmo
www.driade.com

Ferm Living
distr. Trend House
www.trend-house.it

Fonderia Ceramiche Bucci
www.fonderiabucci.it

Ichendorf
distr. Corrado Corradi
www.corrado-corradi.it

Jannelli & Volpi
www.jannellivolpi.i

Kenwood
www.kenwoodworld.com

Laboratorio Pesaro
www.lpdesignfactory.it

Lineasette
www.lineasette.com

Lou Lou Creative Lab
www.louloucreativelab.com

LSA International
distr. Maino
www.mainocarlo.it

Lurpak
www.lurpak.com

Marcato
www.marcato.it

Mauro Grifoni
www.maurogrifoni.com

Mauviel 1830
www.mauvielusa.com

Maxwell & Williams
distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Mepra
www.mepra.it

Moneta distr. Alluflon
www.alluflon.com

Picard
www.picard.it

Raw
www.rawmilano.it

Salumificio Pedrazzoli
www.salumificiopedrazzoli.it/

Smeg
www.smeg.it

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Staub
www.staub-italia.it

Surimono
www.surimono.it

Termozeta
www.termozeta.com

Tescoma
www.tescomaonline.com

TFA distr. Schönhuber
www.schoenhuber.com

Unomi Laboratorio di Ceramica
cristina.boselli@gmail.com

Victorinox distr. Künzi
www.kunzi.it

Wald
www.wald.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 44,00	€ 67,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 43,70	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 49,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 32,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our magazines are distributed abroad by: Comag Ltd (Great Britain), Presstalis (France), Speedimpex (Usa), Saarbach Gmbh (Germany), Beta Press BV (Nederlands), SGEL (Spain). Sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. Agenzia Italiana di Esportazione Spa - Via Manzoni 12 - 20089 Rozzano (Mi) - Fax 02.57512606

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

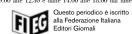
In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

CARNEVALE

LA FESTA IMPAZZA ANCHE A TAVOLA
I "fritti non fritti" e le chiacchiere in tante versioni

Non perdete il numero di

FEBBRAIO

CUCINA E SALUTE
Per i 50 anni di AIRC, compleanno con le arance: le nostre ricette del benessere

GOLOSITÀ DI STAGIONE
Antipasti sfiziosi e ricette alla portata di tutti per il mese più corto dell'anno

SAN VALENTINO
Un cuore di cioccolato per una cena romantica

UN CAFFÈ *globale*

Il suo è il più bevuto in Italia e ha conquistato anche il mondo. In più, ogni anno, stupisce con un **CALENDARIO DI GRANDE SUCCESSO**. L'edizione 2015 è un viaggio fotografico tra gli *Earth Defenders*, donne e uomini che lavorano la terra in Africa

DI MICHELA BERNARDI

GIUSEPPE LAVAZZA

Vicepresidente dell'azienda di famiglia, rappresenta la quarta generazione di Lavazza impegnata a portare avanti l'impresa fondata ufficialmente nel 1895 da Luigi Lavazza. Grazie alla sua politica di mercato, l'azienda ha superato il miliardo di fatturato; ma quello che più conta per lui è una visione globale: l'azienda, infatti, si è estesa in ben 90 paesi del mondo.

Nome Giuseppe.
Cognome Lavazza.
Professione Imprenditore.
Il suo motto Lavora anche quando dormi.
Il suo motto in cucina Pane tostato, olio e sale: la ricetta della felicità.
Se fosse un piatto, sarebbe
La fonduta, un capolavoro di intensità, sapidità, cremosità, temperatura, semplicità. È la perfetta sintesi di tre ingredienti, e mi piace anche il suo colore.
Il suo piatto preferito La fonduta!
Il piatto che detesta I nervetti.
La sua bevanda preferita
Dire caffè sarebbe scontato. Vino rosso.
Il suo chef preferito
Ferran! (Adrià, tra gli chef più geniali al mondo, testimonial di Lavazza, *ndr*).
Il suo ristorante preferito
Ticket la vida loca, a Barcellona.
La cucina etnica che le piace di più
Vietnamita.
Il suo libro di cucina preferito
"Il mio Harry's Bar" di Arrigo Cipriani.
Il suo calendario preferito
Quello di Lavazza, con le fotografie di Steve McCurry! Nato grazie a una bella combinazione di elementi che si sono perfettamente allineati. Slow Food, Expo, noi: c'erano tutti gli ingredienti per preparare una ricetta speciale.
Lo strumento che non può mai mancare in cucina Lo scolapasta.
Il suo più grande fiasco ai fornelli
Un soufflé: me l'hanno tirato dietro!
Il suo successo ai fornelli
Un'anatra al pepe verde, un capolavoro.
Il suo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Fedele.
Da quando conosce* La Cucina Italiana*?
Da sempre. La vedo in casa da tre generazioni. Ha iniziato la nonna e poi non abbiamo più smesso.
Che cosa le piace de* La Cucina Italiana*?
Le ricette. Le ho spesso usate come spunto per i cuochi del nostro ristorante San Tommaso 10.
Cerca una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?
Sono ancora affezionato alla carta.
Un saluto per la redazione?
Siete gustosissimi!

Fotografia di Olycom